

ŻYWIENIE ZBIOROWE

Nr 12 Warszawa, grudzień 1951 r. Rok VI

Aktualne zadania aparatu żywienia zbiorowego

Zakłady żywienia zbiorowego wszystkich typów potrzebują codziennie do produkcji posiłków stosunkowo dużych ilości surowców spożywczych. Sytuacja na odcinku zaopatrzenia w te surowce posiada więc dla produkcji własnej zakładów żywienia rozstrzygające znaczenie. W zależności od tego, jakimi surowcami zakład dysponuje takie rodzaje posiłków konsument ma możność otrzymać. Jeśli sytuacja zaopatrzeniowa nie wykazuje żadnych zakłóceń, wówczas zadania pracowników produkcyjnych zakładów żywienia zbiorowego polegają na jak najlepszym — z punktu widzenia racjonalizacji żywienia — doborze i wykorzystaniu surowców przy przygotowywaniu posiłków. Inaczej sprawa wygląda wtedy, gdy istnieją mniej czy bardziej długofalowe zakłócenia zaopatrzeniowe. W takich sytuacjach zadania pracowników produkcyjnych zakładów żywienia zbiorowego są trudniejsze i polegają na konieczności zastąpienia surowców, których jest mniej aniżeli normalnie na rynku, surowcami innymi, kierując się nadal zasadami racjonalnego przygotowywania posiłków.

Dotychczasowe doświadczenia żywienia zbiorowego w Polsce wykazują, że zasady racjonalnego żywienia i dobrej gospodarności surowcami, zarówno w interesie konsumenta jak i całokształtu potrzeb gospodarki narodowej, nie zawsze znajdują pełne zastosowanie w praktycznym działaniu naszych zakładów. W normalnej sytuacji zaopatrzeniowej, kiedy wystarczy tylko złożenie w porę zamówienia na surowce, zakłady żywienia zbiorowego nie podejmują niezbędnych wysiłków, aby sprostać wszechstronnym upodobaniom konsumentów przez urozmaicenie kart dnia, a stosują w swej pracy łatwizny. Nie czynią również prawie żadnych wysiłków, aby wykorzystać do produkcji potraw surowce zastępcze, których przydatność została wypróbowana. Najłatwiej wszak przygotować potrawy mięsne, pocóż więc wysilać się na coś innego, co wymaga większej uwagi, a może i wysiłku. Rezultatem tego jest częste powtarzanie się tych samych potraw, łatwych w przygotowaniu.

Taka praktyka zakładów żywienia zbiorowego nie mobilizuje zespołów pracowniczych do pokonywania trudności, zastaje te zespoły nieprzygotowane do stawiania czoła zakłóceniom na rynku zaopatrzeniowym przez współdziałanie w osłabieniu skutków tych zakłóceń. Brak urozmaicenia w asortymencie posiłków najłatwiej jest wówczas przerzucić na sytuację zaopatrzeniową, zamiast zwiększonym wysiłkiem przyjść z pomocą Partii i Rządowi w pokonaniu występujących trudności. Aparat żywienia zbiorowego, jako część składowa gospodarki uspołecznionej, ma obowiązek nie tylko rozumienia przyczyn, które powodują zakłócenia w zaopatrzeniu, ale przede wszystkim niezwłocznego dostosowania produkcji własnej do zaistniałej sytuacji, tj. do tych możliwości surowcowych, jakimi gospodarka narodowa aktualnie dysponuje. Właśnie w okresie trudności zaopatrzeniowych, które wróg klasowy usiłuje wykorzystać dla siania zamętu, mamy najlepszą okazję do wniesienia zwiększonego wkładu w budownictwo socjalistyczne w naszym kraju, do zamanifestowania praktycznym działaniem swej więzi z masami pracującymi, tworzącymi nowe, szczęśliwsze jutro.

Jakie wnioski praktyczne wynikają z dotychczasowych doświadczeń żywienia zbiorowego w zakresie rozbudowy asortymentu posiłków i powiązanym z tym zagadnieniem polityki surowcowej?

Po pierwsze — musimy wykazać właściwą postawę wobec stojących przed nami zadań. Trzeba zerwać zdecydowanie z drogą łatwizny wyrażającą się m.in. w naszym nastawieniu na produkcję posiłków jednorodnych, opartych głównie na surowcu mięsnym.

Po drugie — rozbudowując asortyment posiłków musimy bardziej wszechstronnie brać pod uwagę sytuację na odcinku zaopatrzenia i nastawiać się na wykorzystanie surowców, którymi aktualnie dysponuje rynek. W szczególności powinniśmy się nastawić na większe zastosowanie do produkcji surowców zastępczych.

Po trzecie — bardziej przestrzegać zasady gospodarczości w wykorzystaniu surowca, eliminując całkowicie jakiekolwiek marnotrawstwo każdego surowca, bez względu na jego cenę i istniejącą sytuację zaopatrzeniową. Czujność i uwaga w walce z marnotrawstwem obowiązuje nas zarówno przy przechowywaniu surowców jak i w toku produkcji posiłków.

Po czwarte — powinniśmy udoskonalić technologię przyrządzania posiłków, pogłębiając w tym celu posiadane umiejętności i dzieląc się naszymi doświadczeniami z tymi, którzy są mniej zaawansowani w pracy. Powinniśmy pamiętać o tym, że o jakości posiłków rozstrzyga praca całego zespołu pracowników produkcyjnych.

Po piąte — wykonując nasze obowiązki, bez względu na pełnioną funkcję w zakładzie, musimy mieć zawsze na uwadze dobro konsumenta i dążyć do jak najlepszego i jak najbardziej wszechstronnego zaspokojenia jego potrzeb.

Stosując w naszej codziennej pracy powyższe wskazania, bieżąco śledząc rozwój sytuacji gospodarczej i wyprowadzając z niej aktualne wnioski dla aparatu żywienia zbiorowego, tym lepiej zdołamy wykonać nasze zadania.

EKONOMIKA ŻYWIENIA

Normowanie produkcji podstawą właściwej gospodarki surowcowej

Podstawą państwowego planu dla tzw. „otwartych" zakładów żywienia zbiorowego jest plan obrotu oparty o liczbę miejsc i rotację oraz struktura tego planu.

Przedmiotem działalności aparatu żywienia zbiorowego jest sprzedaż towarów obcej produkcji oraz produkcja własna i jej sprzedaż. Dlatego też plan obrotu rozpada się na te właśnie elementy. Produkcja własna jest charakterystyczną cechą zakładów żywienia zbiorowego, które przeprowadzają procesy uszlachetniania lub przetwarzania surowców na gotowe produkty-dania. Dania te powinny być przystosowane do najbardziej zróżnicowanych upodobań konsumenta. Obowiązek wypełnienia tego zadania odróżnia produkcję zakładu gastronomicznego od masowej produkcji fabrycznej.

Organizacja, rozmiar i struktura produkcji mają zasadniczy wpływ na rentowność zakładu. Tak np. o rentowności zakładu decyduje w poważnym stopniu stosunek dań firmowych do dań z wyboru, dań jarskich do dań mięsnych, gdyż do każdego z wymienionych typów dań przywiązane są marże w różnych wysokościach, a wysokość stosowanych marż jest decydująca dla akumulacji.

Rozmiar produkcji własnej zakładów i jej stosunek do obrotu handlowego zależy od wielkości zaplecza i sali konsumpcyjnej oraz od ich wzajemnego powiązania, jak również od stopnia mechanizacji zaplecza. Decydujący wpływ na wielkość produkcji ma również zestawienie jadłospisów pod względem pracochłonności dań, planowego i ciągłego wykorzystania urządzeń technicznych oraz zatrudnionych pracowników. O wielkości produkcji decyduje również rodzaj użytych surowców oraz sposób ich obróbki chłodnej i termicznej.

Organizacja produkcji winna zapewnić takie powiązanie techniki zakładu, rozstawienie pracowników, obieg surowców i ich zużycie aż do chwili ukończenia procesu przygotowania potrawy, aby zakład mógł zapewnić konsumentom posiłki wyprodukowane w najbardziej ekonomiczny sposób i posiadające dużo wyższe wartości odżywcze, nie mówiąc już o smakowych, od użytego surowca. Zakład musi więc zapewnić konsumentowi pełnowartościowe posiłki przy nisko skalkulowanej cenie.

Należycie wykorzystywać surowce

Dla osiągnięcia takich wyników konieczne jest właściwe opracowanie struktury produkcji. Właściwe ustawienie produkcji jest uzależnione w pierwszym rzędzie od możliwości zaopatrzenia rynkowego ze źródeł scentralizowanych i zdecentralizowanych. Nie wynika jednak z tego, iż zakłady żywienia zbiorowego muszą używać do produkowania dań surowców w najwyższych gatunkach i o najwyższych cenach — lecz przeciwnie, należy pamiętać, iż działalność zakładu gastronomicznego polega na uszlachetnieniu każdego surowca, a więc i mniej wartościowego z punktu widzenia czystego obrotu handlowego. Zakłady żywienia zbiorowego winny wykorzystywać wysokie kwalifikacje swego personelu produkcyjnego przy przerabianiu również takich surowców, które z tych czy innych przyczyn nie mogą być sprzedawane w handlu detalicznym, pod warunkiem, iż surowce te posiadają nieobniżone wartości odżywcze.

Istnieje cały szereg produktów ubocznych, których gospodarstwo domowe nie potrafi wykorzystać. Te same jednak produkty mogą być w pełni wykorzystane w zakładach żywienia zbiorowego. Wykorzystanie to jest tym bardziej możliwe, iż procentowy udział tych surowców w stosunku do surowców najwyższego gatunku jest w zakładach zbiorowego żywienia znikomy. Do takich surowców należą np. kości bekonowe które posiadają cenne wartości odżywcze i dlatego muszą być w zakładach gastronomicznych wykorzystane.

Decydująca jest też celowość użycia danego surowca do produkcji ściśle określonego dania. Należy do tego zagadnienia podchodzić od strony wartości odżywczej postulowanych do produkcji surowców. Należy zwalczać konserwatyzm i przyzwyczajenia personelu kuchennego i dążyć do zastąpienia surowca droższego, defi-

cytowego, surowcem tańszym, znajdującym się w nadmiarze na rynku, przy zabezpieczeniu wartości odżywczej wyprodukowanego dania. Dla przykładu wskażemy, iż stosowanie wywaru z kości jako podstawy zup, poważnie odciąża nas na odcinku deficytowej puli tłuszczowej, gdyż zezwala na całkowite eliminowanie względnie ograniczenie ilości używanego tłuszczu.

Ponieważ wiadomo jest, że istnieje dysproporcja między dynamiką rozwoju produkcji przemysłowej i rolniczej na niekorzyść tej ostatniej, dlatego wskazana jest jak najdalej posunięta oszczędność wszelkiego surowca, a w pierwszym rzędzie surowców spożywczych. Żadne marnotrawstwo nie może tu być tolerowane.

Normy muszą być ściśle przestrzegane

Podstawą ilości surowca zużytego do produkcji muszą być naukowo opracowane normy, podane w recepturach Ministerstwa Handlu Wewnętrznego. Zaniżanie tych norm prowadzi do obniżki wartości odżywczej, co może ujemnie wpłynąć na zdrowie i zdolność do pracy konsumentów, przekraczanie zaś powoduje marnotrawstwo, objawiające się w olbrzymich ilościach odpadków pokonsumpcyjnych w zakładach żywienia. Normy dla żywienia zbiorowego w zakładach otwartych uwzględniają zapotrzebowania na wartości energetyczne i budulcowe dla średnio-ciężko pracującego konsumenta i zgodnie z tymi potrzebami wyznaczone zostały ilości surowców do produkcji dań zasadniczych i uzupełniających. Zapotrzebowanie na te surowce winno być zagwarantowane konsumentowi w odpowiednim zestawie pierwszych i drugich dań w codziennym jadłospisie. Wartości te są zapewnione nie tylko jeśli chodzi o węglowodany i tłuszcze, lecz również białko i witaminy. Jasne jest, iż wartości białkowe ze względu na okresowe trudności w dostawach mięsa, nie mogą być dostarczone konsumentowi jedynie pod postacią mięsa, lecz również w formie równowartościowego białka w rybie, a szczególnie w twarogu, który posiadamy w nadmiarze nawet w okresie jesienno-zimowym. Dla zapewnienia ważnej witaminy C należy stosować jako danie uzupełniające surówki z owoców i warzyw.

Ważny jest również sposób podania niektórych dań, a w pierwszym rzędzie dodatków. Dla przykładu zaznaczamy, że podawanie np. cukru w cukiernicy zamiast w porcjach, powoduje marnotrawstwo sięgające do 30% zużytego surowca. Jasne jest, iż odnosi się to nie tylko do cukru, lecz również do całego szeregu innych dodatków i dlatego w miarę możności przestrzegać należy podawania dodatków w odmierzonych porcjach, co jest uzasadnione zresztą nie tylko oszczędnością, lecz również względami higienicznymi.

Dobór właściwej metody technologicznej

W okresie trudności w zakresie takich surowców, jak mięso, tłuszcz i jaja, decydujące jest również dla należytego wykorzystania surowców stosowanie właściwych metod technologicznych przy obróbce kulinarnej. W zależności od stosowanego procesu technologicznego mamy różne ubytki, przy czym wiadome jest, iż wzrost ubytków przy obróbce nie jest decydujący dla podwyższenia wartości smakowych, a bezspornie powoduje obniżkę wartości odżywczych. Dla podkreślenia tego faktu podajemy zestawienie ubytków przy baraninie, cielęcinie, wołowinie i wieprzowinie, w zależności od stosowanej obróbki termicznej.

Waga mięsa z kością w g na surowo		Gotowane i duszone		Smażone		Pieczone	
		waga w g	ubytki w %	waga w g	ubytek w %	waga w g	ubytek w %
Wieprzowina	130	91	30	97	25,41	91	30
Wołowina	130	84,5	35	104	17,82	78	41
Cielęcina	130	98	24,64	91	30	78	41
Baranina	130	84,5	35	104	17,82	78	41

Z zestawienia tego wynika, iż przy obróbce termicznej mamy najwyższe ubytki przy pieczeniu mięsa, niższe przy gotowaniu i duszeniu, a najniższe przy smażeniu. Najekonomiczniejszym zatem sposobem obróbki termicznej mięsa jest smażenie.

Jeśli chodzi o ziemniaki, to w zależności od tego czy są one gotowane w łupinach czy też uprzednio obrane, mamy poważne różnice nie tylko w ilości odpadków przedkonsumpcyjnych (a więc wydajności masy ziemniaczanej), lecz również w wartościach odżywczych (witaminy).

Przykłady te wykazują, że przy obróbce surowca należy stosować takie jej rodzaje, które powodują zmniejszenie ubytków, nie przynosząc straty wartości odżywczych.

Ten sam problem na odcinku tłuszczów ma dwa aspekty, a mianowicie stosowanie właściwego tłuszczu w zależności od wymagań technologicznych, wskazanych dla wyrobu określonego dania. Jasne jest, że masło jako najdroższy tłuszcz, powinno być stosowane tylko w tych wypadkach, gdy jest to konieczne. Bardzo ważny jest tu również sposób jego wykorzystania przy termicznej obróbce, gdyż jak wiadomo masło uprzednio topione traci wszystkie wartości decydujące o jego wyższej cenie w stosunku do innych tłuszczów i dlatego stosowanie go w tej formie jest niewskazane, gdyż może być zastą-

pione innym tłuszczem (np. wieprzowym) bez żadnych różnic odżywczych i smakowych. Stosowanie masła jako okrasy tłuszczowej ma jedynie sens w tym wypadku, o ile dodane zostanie do ciepłej potrawy w stanie naturalnym, gdyż wtedy nie nastąpi utrata jego wartości.

Widzimy więc, że należy normować produkcję nie tylko od strony wartości odżywczej surowca, lecz również z uwzględnieniem jego znaczenia ekonomicznego dla gospodarki ogólnonarodowej.

Wytyczne do tygodniowego planu produkcji

O ile podzielimy posiłki zasadnicze na dania pierwsze i drugie, to zobaczymy następujące ustawienie struktury produkcji w oparciu o obowiązujące przepisy i możliwości zaopatrzenia w surowce spożywcze.

Rodzaj dań	Przeciętnie w %	W poniedziałki %	W czwartki %	W inne dni %
	Dania pierwsze (zupy)			
Zupy na wywarze z kości	45	—	50	55
Zupy na wywarze bez kości	25	70	20	15
Zupy mleczne	10	10	10	10
Zupy owocowe	10	10	10	10
Zupy z ekstraktu	10	10	10	10
Razem	100	100	100	100
	Dania drugie			
Mięsne	28	—	—	39
Półmięsne	19	—	40	18,6
Rybne	10	49	7	2,8
Jarzynowo-owocowe	24	35	30	20,6
Mączne	19	16	23	19
Razem	100	100	100	010

Podana tabela powinna stać się podstawą planu produkcji tygodniowej zakładu gastronomicznego. Zdajemy sobie sprawę, że trudności zaopatrzeniowe mogą spowodować pewne przesunięcia w planie produkcji w grupach dań rybnych, jarzynowo-owocowych i mącznych. Podwyższanie udziału w planie produkcji dań mięsnych powyżej 28% ogólnego planu produkcji jest niedopuszczalne. Pozycja dań półmięsnych powinna być utrzymana w określonej wysokości 19%. W żadnym wypadku udział dań mięsnych i półmięsnych w tygodniowym planie produkcji dań zasadniczych nie może przekroczyć 47%, jest możliwe natomiast przesunięcie w pozostałej części (53%) tygodniowej produkcji, w zależności od zaopatrzenia surowcowego.

Niezależnie od powyższego, należy ustawić w ten sposób produkcję zasadniczych dań, aby stosunek mięsnych dań firmowych do dań z wyboru, wynosił nie mniej niż 50%.

Walczymy o jak najlepsze wykorzystanie surowców

Na zakończenie należy podkreślić fakt, iż obowiązkiem technologów żywienia zbiorowego jest aktywne włączenie się do walki o najlepsze wykorzystanie surowców w produkcji zakładów gastronomicznych. Należy opracować takie przepisy technologiczne, które umożliwiłyby pełne wykorzystanie surowców w produkcji dań, przy możliwie najmniejszych ubytkach i zachowaniu wartości odżywczych. Zadaniem kierownictwa produkcji jest takie ustawienie planu produkcji, ażeby odpowiadał on aktualnym możliwościom zaopatrzenia surowcowego. Kierownictwa i załogi zakładów żywienia zbiorowego mają obowiązek pilnie śledzić gospodarkę surowcem i zwalczać możliwości jakichkolwiek strat na odcinku transportu, przechowalnictwa, produkcji i ekspedycji na sale konsumpcyjna. Musimy dołożyć wszelkich starań, aby zadania postawione nam w obecnej sytuacji surowcowej przez Partię i Rząd, były jak najlepiej wykonane.

HENRYK KOMITAU

Piękna inicjatywa

Młodzież ZMP, pracująca w Poznańskich Zakładach Gastronomicznych, w rozmowie z naczelnym dyrektorem CZPG ob. L. Mackiewiczem, wystąpiła z inicjatywą stałej współpracy na łamach „Żywienia Zbiorowego", współpracy mającej na celu zwiększenie zainteresowania młodzieży w Polsce zagadnieniami gastronomicznymi ze stanowiska społecznego i gospodarczego.

Myśl piękna, zasługująca na uznanie, tym bardziej, że pochodzi ze środowiska ofiarnie i bardzo owocnie pracującej młodzieży. Zgłoszoną inicjatywę ochotnie przyjmujemy do wiadomości i oczekujemy od projektodawców konkretnie ujętego materiału redakcyjnego z terenu działania dyrekcji poznańskiej, apelując jednocześnie do młodzieży zatrudnionej w zakładach żywienia zbiorowego w całym kraju o czynne ustosunkowanie się do zgłoszonego projektu.

Łamy „Żywienia Zbiorowego" czekają na pióra młodzieży. Nadsyłajcie więc młodzi gastronomicy artykuły, notatki i korespondencje do redakcji. Uważajcie „Żywienie Zbiorowe" za swoje pismo, które informuje, uczy i przyczynia się do usprawnienia organizacyjnego na tak waż-

nym odcinku gospodarki narodowej. „Żywienie Zbiorowe" posiada już w gronie swoich współpracowników kilka dobrych piór młodzieżowych, ale to jeszcze nie wystarcza. Krąg młodych autorów musimy roszerzyć i roszerzymy, idąc po linii inicjatywy młodzieży ZMP z Poznania.

REDAKCJA

Organizacja i technika prac planistycznych

Doświadczenia wskazały, że jednostki planujące niewystarczająco jeszcze opanowały technikę planowania. Głównym powodem braków w tej dziedzinie pracy przedsiębiorstwa jest niewłaściwy system pracy komórek planistycznych, które w zasadzie przystępują do planowania po otrzymaniu wytycznych, instrukcji i formularzy do planu. Dorywczość prac planistycznych odbija się w dużym stopniu na niedotrzymywaniu terminu sporządzania planu oraz na niestarannym i niewnikliwym opanowaniu go przez jednostki planujące.

Zasadniczą cechą prac planistycznych winna być ciągłość pracy komórek planowania. Prace planistyczne w zasadzie trwają cały rok, podstawą pracy winien być zatem plan pracy całorocznej z rozbiciem na miesiące. Należy podkreślić, że pod pojęciem planowania rozumiemy nie tylko czynności związane ze sporządzeniem i wykonywaniem planu gospodarczego, ale również i czynności pomocnicze, służące do opracowania planów, jak np. zbieranie materiałów analityczno-ekonomicznych, ustalanie wskaźników technicznych, analiza danych statystyczno-ekonomicznych, itp. O ile zasadnicze czynności planistyczne mają istotne miejsce parokrotnie w ciągu roku (w okresie sporządzania planów rocznych, kwartalnych i miesięcznych), o tyle czynności pomocnicze powinny być wykonywane stale.

Na czym polega prawidłowy przebieg prac planistycznych?

Przede wszystkim na stałym zbieraniu i stałej analizie materiałów niezbędnych do sporządzania planów prawidłowo i w terminie. Materiałami tymi są:

1. Sprawozdania okresowe i operatywne z wykonania planów w okresie przedplanowym (przykładowo — komórki planowania, przygotowujące się do sporządzania planu na rok 1952, winny zbierać sprawozdania z wykonania planów kwartalnych i miesięcznych w roku 1951);
2. dane dotyczące analizy działalności przedsiębiorstw;
3. dane z analizy terenu;
4. dane dotyczące zapotrzebowania siły nabywczej ludności w dziedzinie żywienia zbiorowego;
5. wskaźniki techniczno-ekonomiczne odnoszące się do poszczególnych elementów planu gospodarczego.

Przed rozpoczęciem zbierania wymienionych materiałów, komórki planowania winny dokładnie zaplanować kiedy, gdzie i od kogo mogą tego rodzaju materiały zebrać. W tym celu konieczne jest ułożenie współpracy komórek planowania z innymi jednostkami organizacyjnymi danego przedsiębiorstwa, a więc z działem sprawozdawczości (który winien dostarczyć wszelkiego rodzaju sprawozdania z wykonania planów), z komórką analizy ekonomicznej (której obowiązkiem jest dostarczenie danych dotyczących analizy działalności przedsiębiorstwa, terenu, zapotrzebowania i siły nabywczej ludności), z komórkami operatywnymi, jak np. produkcji i obrotu, inwestycji, zatrudnienia, finansową. Współpraca ta nie powinna ograniczać się tylko do zbierania materiałów, lecz również odbywać się na płaszczyźnie wspólnych konferencji i bezpośrednich stałych kontaktów. Konieczna jest następnie współpraca komórek planowania z Instytutem Naukowo-Badawczym Handlu i Żywienia Zbiorowego co do ustalenia norm i wskaźników techniczno-ekonomicznych oraz z Instytutem Urbanistyki i Architektury w dziedzinie ustalania standardów budowlanych.

Zbieranie materiałów winno postępować wg elementów planu gospodarczego tzn. osobno dla produkcji i obrotu, sieci, inwestycji, zaopatrzenia, kosztów itd. Specjalny nacisk należy położyć na zebranie szczegółowych materiałów odnośnie do produkcji i obrotu, a zwłaszcza dotyczących typów i asortymentu wydawanych posiłków, które posiadają znaczenie w planowaniu żywienia zbiorowego. Materiały do każdego elementu planu winny być zbierane w przekroju terytorialnym, jaki jest przyjęty do planu, (normalnie wg województw, jednakże odnośnie ważniejszych miast należy materiały odbierać oddzielnie).

Równolegle ze zbieraniem materiałów należy przeprowadzić ich analizę, rozpoczynając od produkcji i obrotu wg ustalonych typów i asortymentów dań (dania firmowe, dania z karty z rozbiciem na dania mięsne, jarzynowe, rybne, mączne). Analiza ta ma ustalić jak kształtuje się produkcja wymienionych dań, siła nabywcza i zapotrzebowanie konsumentów oraz szczególne okoliczności produkcji. Wyniki tej szczegółowej analizy należy precyzować na piśmie. Po analizie szczegółowej trzeba przeprowadzić analizę całości produkcji i obrotu, ustalając jednocześnie kierunki jej rozwoju. Analiza pozostałych elementów, powinna mieć za podstawę wyniki analizy planu produkcji i obrotu, jako elementu zasadniczego.

Głównym celem czynności przygotowawczych do opracowania planu jest więc dokładna analiza elementów, wchodzących do planu gospodarczego. Zebrane w ten sposób materiały analityczne do planowania stanowią zasadniczą podstawę, na której należy budować plan na przyszły okres.

Z chwilą, kiedy przedsiębiorstwo otrzyma zarządzenie w sprawie przystąpienia do sporządzenia planu, komórki planowania, które w okresie przedplanowym stosowały opisaną metodę pracy, będą już przygotowane do opracowania planów.

Aczkolwiek każda nowa instrukcja i formularz do planu, wprowadzają zawsze nowe elementy niemniej układ planu nie ulega zasadniczym zmianom czyli, że analiza elementów w układzie planu realizowanego stwarza podstawę do opracowania planu na okres przyszły.

Podkreślić jeszcze należy wagę terminowości planowania. Technika pracy komórek planowania polega głównie na racjonalnym rozłożeniu czynności w ciągu roku. Pełna wartość planów gospodarczych polega nie tylko na ich prawidłowym, lecz również i na terminowym wykonaniu.

mgr JÓZEF ZAWADA

Rozliczenie produkcji i produktów

Wśród teoretyków i praktyków rachunkowości w żywieniu zbiorowym toczył się do niedawna, a bodaj toczy się jeszcze spór na temat, jak należy w zakładach rozliczać produkcję i surowce oraz jakie w tym celu trzeba sporządzać zestawienia rachunkowe i dokumenty, stanowiące podstawę do zapisów w księgowości.

Warto przeto poświęcić temu zagadnieniu trochę uwagi przede wszystkim dlatego, ażeby ustalić jakąś logiczną granicę czynności rachunkowo-sprawozdawczych i rachunkowo-statystycznych na tym odcinku. W niektórych bowiem pionach żywienia zbiorowego w rozliczaniu zarówno produkcji, jak produktów zarysowuje się pewna krańcowość, polegająca bądź na zwężeniu odnośnych czynności do minimum nie przedstawiającego żadnej wartości rachunkowej i kontrolnej, bądź też na zbiurokratyzowaniu tych czynności w sposób pociągający za sobą z jednej strony szereg zbędnych czynności, z drugiej — zaciemniający obraz produkcji i rozchód surowca.

Jest rzeczą niewątpliwą, że w zakładzie żywienia zbiorowego musi być rozrachowana należycie zarówno produkcja, jak zużyte do niej surowce. Gdybyśmy bowiem rozliczali tylko produkcję (sporządzone potrawy, przekąski i napoje), nie mielibyśmy odpowiednich danych do stwierdzenia prawidłowości rozchodu surowca; odwrotnie, gdybyśmy rozliczali tylko surowiec, nie mielibyśmy pewności, czy z surowca tego otrzymaliśmy odpowiednią ilość potraw, przekąsek i napojów i co się z wytworzonymi produktami stało. W rezultacie w jednym przypadku nie mielibyśmy kontroli nad prawidłowością i rzetelnością obrotu potrawami, przekąskami i napojami, w drugim przypadku — nad prawidłowością i rzetelnością w zużyciu surowca. W konsekwencji wszelkie na omawianym odcinku zasadnicze niedociągnięcia prowadziłyby nieuchronnie do ułatwienia nadużyć i działań zarówno na szkodę konsumenta, jak i na szkodę zakładu żywienia zbiorowego.

Rozliczenie produkcji

Dział produkcji (kuchnia, garmażernia itp.) zakładu żywienia zbiorowego otrzymuje do wyliczenia surowiec w postaci asortymentu produktów spożywczych i z surowca tego musi sporządzić odpowiednią ilość potraw (dań), posługując się w tym celu recepturą ustaloną odgórnie lub umowną.

Pomimo ustalonej zasady dokładnego planowania produkcji, może się zdarzyć, że nie wszyskie wyprodukowane potrawy zostaną w danym dniu sprzedane, zużyte na potrzeby własne (np. żywienie pracowników), przerobione itd. Mamy ponadto do czynienia z uszkodzeniami, zepsuciem i wyrzuceniem do odpadków i innymi uzasadnionymi, bądź nieuzasadnionymi ubytkami. Mogą także mieć miejsce nadwyżki, przeważnie nieuzasadnione, bo wynikające z porcjowania na szkodę konsumentów. Powinniśmy zatem tak rozliczać ilościowo i wartościowo produkcję, aby mieć wszystkie dane do ustalenia czy obrót potrawami, przekąskami i napojami był rzeczywiście prawidłowy i rzetelny.

W tym celu należy sporządzać codziennie r a p o r t k u c h n i, wykazujący:

- nazwy poszczególnych potraw, przekąsek i napojów,
- ilościową i wartościową ich pozostałość z dnia poprzedniego,
- ilość i wartość potraw wyprodukowanych w dniu sprawozdawczym,
- ilość i wartość potraw otrzymanych z przerobu jednych potraw na drugie,
- razem przychód potraw ilościowo i wartościowo,
- rozchód potraw, przekąsek i napojów ilościowy i wartościowy z podziałem na sprzedaż, zużycie na potrzeby własne (żywienie pracowników), wydanie na bufet i inne punkty sprzedaży, odrzucenie do odpadków,
- ilość i wartość potraw pozostałych na dzień następny.

Ilości wyprodukowanych i rozchodowanych potraw wykazujemy według jednostek planowanych (danie, porcja, sztuka itp.) i jednocześnie sprzedażnych, zaś wartość — według ceny sprzedażnej.

Tylko tak ujęty dzienny raport działu produkcji (kuchni) daje wszystkie wartości analityczne i kontrolne, gdyż z jednej strony ujmuje cały obrót potrawami i napojami, z drugiej — ustala wartość potraw sprzedanych i przesłanych na punkty sprzedaży, a te wartości z kolei powinny

się znaleźć w zestawieniu utargowym i raporcie bufetu lub punktów sprzedaży.

Praktykowana w niektórych pionach zamiana pozostałości potraw na produkty i w związku z tym zmniejszanie rozchodu produktów o ilości, zawarte w pozostałości potraw, jest absolutnie nieprawidłowa, daje niekompletny, a więc fałszyw obraz obrotu potrawami i surowcami, ułatwia nadużycia i co najważniejsze — nie pozwala na ponowną zamianę odnośnych ilości surowca na potrawy, w przypadku przerobienia pozostałości jednych potraw na drugie potrawy i przy dodaniu odpowiednich dodatkowych wartości w produktach. Możemy bowiem wówczas mieć łatwo do czynienia z innymi ilościami zużytych produktów, niżby to miało miejsce według receptury, a więc według ustalonych norm.

Jak wiadomo, w naszych zakładach żywienia zbiorowego obowiązuje zasada wydawania przez dział produkcji (kuchnię, garmażernię) potraw, przekąsek i napojów bądź za dowodami przesyłkowymi (dla bufetów i innych punktów sprzedaży), bądź za pokwitowaniami, tj. bloczkami kelnerskimi na salę dla konsumentów. Z kolei wydawanie posiłków pracownikom powinno się odbywać na podstawie kart posiłkowych, zaopatrzonych w odpowiednie kupony. Wreszcie wyrzucenie do odpadków powinno, jeżeli chodzi o gotowe potrawy i przekąski, następować — w razie zaistniałej w tym kierunku konieczności — na podstawie odpowiedniego protokołu, podpisanego przez kierownika produkcji (szefa kuchni), jednego pracownika kuchni, członka rady zakładowej lub przedstawiciela koła związkowego. W ten sposób zapisy w raporcie dziennym działu produkcji będą i powinny być należycie udokumentowane.

Ponieważ rozchód na salę dla konsumentów i do bufetów oraz innych punktów sprzedaży udowadniany jest szeregiem pokwitowań kelnerskich (bloczków) i dowodów przesyłkowych, to w celu podsumowania tych dowodów należy sporządzać dzienne zestawienie blokierskie, uwidaczniające:

— w układzie poziomym — liczbę i wartość wg ceny sprzedażnej wydanych poszczególnych potraw i przekąsek,
— w układzie pionowym — przeznaczenie wydanych potraw i przekąsek (bufet, pracownicy i nazwiska kelnerów).

Wartości uwidocznione w zestawieniu blokierskim powinny korespondować z wartościami, uwidocznionymi w raporcie kuchni w rubrykach „sprzedaż" „wydano na bufet", „wydano na żywienie pracowników".

Rozliczenie surowca zużytego przez kuchnię

Jak wiadomo, zużycie surowca do produkcji potraw, przekąsek i napojów, powinno być oparte o ustalone normy zawarte w recepturze. Obowiązek stosowania receptury wynika z przepisów zarządzenia Min. Handlu Wewnętrznego z dnia 15 grudnia 1950 r. w sprawie wprowadzenia receptury potraw i planowości produkcji w zakładach żywienia zbiorowego (Monitor Polski nr A—27 z r. 1951 poz. 341), jak również z przepisów zarządzeń MHW z dnia 6 lutego 1951 r. i z dnia 11 marca 1951 r. o zasadach kalkulacji w uspołecznionych i w nieuspołecznionych zakładach gastronomicznych (Monitor Polski nr A—31 z r. 1951 poz. 393 i 394; zmiany w zarządzeniach MHW z dn. 5 czerwca 1951 r. nr Z-VII-A-245/27 i nr Z-VII-A-245/28).

Receptura zawiera zarówno wyszczególnienie (dla każdej potrawy) potrzebnych produktów, jak i normy ich zużycia. Usprawiedliwiony więc będzie jedynie rozchód takiej ilości produktów, jaką otrzymamy z przemnożenia liczby wyprodukowanych potraw, przekąsek i napojów przez normy surowca zawarte w recepturze.

Ażeby dać rachunkowy wyraz tak pojętemu rozchodowi, należy — oprócz omówionego już raportu dziennego działu produkcji (kuchni) — sporządzać „zestawienie produktów zużytych przez kuchnię". Zestawienie to powinno zawierać:

— w układzie pionowym: nazwy poszczególnych produktów;
— w układzie poziomym: jednostki miary, ceny jednostkowe, ilości wyprodukowanych potraw, przekąsek i napojów z uwidocznieniem ich nazw;
ponadto w układzie poziomym (dla każdego produktu): ogólne zużycie danego surowca, remanent faktyczny, razem zużycie i remanent, pozostałość z poprzedniego okresu, pobranie z magazynu, razem pozostałość z poprzedniego okresu i pobranie z magazynu, nadwyżka lub niedobór.

Tak ujęte rozliczenie produktów będzie oddawać wiernie usprawiedliwiony rozchód surowca i jego wartość, ponadto da nam obraz ilościowy i wartościowy mank i superat.

Wspomnieliśmy wyżej o występujących w niektórych centralach żywienia zbiorowego tendencjach do zbiurokratyzowania manipulacji związanych z rozliczaniem produkcji i produktów, w sensie nadmiernego rozbudowania odnośnych czynności rachunkowo-sprawozdawczych, a tym samym ich zaciemnienia.

Jaskrawym przykładem takiego „przegorliwienia", i „zbiurokratyzowania" jest ustalenie przez jeden z pionów obowiązku codziennego sporządzania dla rozliczenia surowca aż dwóch zestawień: jednego — zawierającego produkcję planowaną z przeliczeniem ilości planowanych potraw na p o t r z e b n y surowiec, drugiego — zawierającego faktycznie wykonaną produkcję z przeliczeniem na z u ż y t y surowiec. Takie ustawienie kontroli zupełnie niepotrzebnie podwaja czynności rachunkowe pod pozorem, że trzeba ustalić ilość potrzebnego surowca, a następnie kontrolować dokładność planowania produkcji. Jest to już scholastyka i to w stylu niebezpiecznym, bo powodującym zbędne zwiększenie kosztów osobowych: dla tak pojętych zestawień w przeciętnym zakładzie żywienia nie wystarczy jeden pracownik umysłowy, gdy normalnie, przy systemie proponowanym wystarczy praca jednego pracownika w ciągu najwyżej 2-3 godzin dziennie. Dokładność planowania produkcji natomiast może mieć miejsce w posiłkach masowych i bez

tych skomplikowanych manipulacji, zaś w odniesieniu do dań à la carte może zawsze zawieść, ponieważ nie posiadamy środka na to, żeby zmusić konsumentów do zjedzenia np. 20 kotletów na zamówienie, skoro chętnych do zjedzenia akurat kotletów (a nie innych potraw) będzie tylko pięciu konsumentów.

Jeżeli chodzi o częstotliwość sporządzania „zestawienia produktów zużytych" to można zastosować zarówno zestawienia codzienne, jak okresowe (np. dekadowe, dwutygodniowe, a nawet miesięczne). Wydaje się jednak, że bardziej celowe z punktu widzenia oszczędności będzie zestawienie okresowe, dla którego odpowiednie dane możemy czerpać zarówno ze zbiorówki dziennych zestawień blokierskich, jak z dziennych raportów działu produkcji (kuchni). Natomiast w przypadku istotnej konieczności (nadużycia, nadzwyczajna kontrola itp.) możemy odpowiednie zestawienie za dowolny okres sporządzić w każdym czasie.

W niektórych, przeważnie większych, zakładach gastronomicznych występują, poza działem produkcji, jeszcze inne punkty przerobu. W szczególności mamy często do czynienia z parzeniem kawy, herbaty i sporządzaniem niektórych innych napojów w bufecie lub barze przez „kawiarkę". W tym przypadku powinniśmy dla tego punktu łączyć rozliczenie produkcji i produktów w jednym zestawieniu, które możemy nazwać np. „raportem kawiarki". Raport ten powinien zawierać:

— w układzie pionowym: nazwy artykułów gotowych (herbata norm., herbata wzmocniona, pół czarnej, duża czarna kawa itp);
— w układzie poziomym: cenę jednostkową sprzedaży, rozmiar sprzedaży (ilość i wartość), zużycie poszczególnych produktów według normatywów (ilościowe lub w razie potrzeby również wartościowe).

Wytyczne MHW

Ministerstwo Handlu Wewnętrznego — Departament Księgowości — wydało ostatnio (25 września 1951 r. nr Ks-I-B-15/21) „wytyczne do opracowania instrukcji o obiegu dokumentów i współpracy innych służb z księgowością w przedsiębiorstwach państwowych i spółdzielczych, podległych Ministerstwu Handlu Wewnętrznego".

W instrukcji tej w p. IV zaleca się prowadzenie na interesującym nas odcinku:

— raportu dziennego kuchni i obrotu kuchni z uwidocznieniem przychodu, rozchodu i remanentu potraw oraz ilościowym i wartościowym ujęciem wydanych porcji;
— okresowego rozliczenia ilościowego i wartościowego kuchni i rozliczenia zużycia produktów;
— raportu produkcji działów specjalnych i raportu „kawiarki".

Wydaje się, że podane wyżej rozważania są zgodne z sugestiami, zawartymi w tej instrukcji. Po tej także linii idą rozważania działającego w Departamencie Żywienia Zbiorowego zespołu rzeczoznawców do ustalenia zasad raportażu w zakładach żywienia zbiorowego.

KAZIMIERZ PYSZKOWSKI

ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE I GOSPODARCZE

Ogólne wytyczne dla projektowania zakładów żywienia zbiorowego

Przeobrażenia ustrojowe i gospodarcze naszego kraju sprawiły, że żywienie zbiorowe stało się zagadnieniem bardzo istotnym i zakrojonym na szeroką skalę. Szkolenie kadr na odcinku żywienia zbiorowego nie może nadążyć za tempem w jakim wzrasta rozwój sieci zakładów gastronomicznych. Z tych to powodów bardzo często organizatorzy sieci, występujący w roli bezpośrednich inwestorów, popełniają błędy w samych założeniach projektu. Z uwagi na to, że problem budownictwa gastronomicznego jest w świecie technicznym również problemem nowym, bardzo często tak adaptowane lokale jak i nowo budowane zakłady zbiorowego żywienia nie spełniają należycie swych zadań, a przecież racjonalne pomieszczenia i urządzenia zakładu stanowią jeden z zasadniczych elementów właściwego obsłużenia konsumenta.

Artykuł ten oraz załączony schemat zakładu żywienia zbiorowego, którego przydatność została już wypróbowana, może służyć jako pomoc przy opracowaniach projektów.

Przystępując do budowy zakładu żywienia zbiorowego, względnie do przebudowy jakiegoś lokalu, przeznaczonego na ten cel, trzeba ustalić: charakter (typ) zakładu, jego wielkość (liczba miejsc do konsumpcji; liczba konsumentów, rotacja), jakość i wielkość produkcji (asortyment posiłków i ich ilość), zaopatrzenie surowcowe i materiałowe, liczbę pracowników zatrudnionych w projektowanym zakładzie, wreszcie ilość odpadków. Ustalenie tych danych umożliwi należyte zaprojektowanie odpowiednich co do rozmiarów pomieszczeń.

Projektując jakikolwiek zakład żywienia zbiorowego, uwzględniamy podstawowy podział wewnętrzny na 4 grupy pomieszczeń. Są to części: handlowa, produkcyjna, składowa i administracyjno-społeczna.

Normy powierzchniowe pomieszczeń

Do części handlowej zaliczamy te pomieszczenia zakładu, w których konsument ma prawo poruszać się bez żadnych ograniczeń, a więc przedsionek, hall, szatnię, WC i umywalnie męskie i damskie, sale konsumpcyjne oraz bufet.

Jeśli chodzi o normy powierzchniowe, to w przybliżeniu przeznaczamy na jedno miejsce na sali od 0.9 do 1.3 m² (zależnie od charakteru i sali zakładu). Na pozo-

stałą część pomieszczeń w części handlowej przeznaczamy od 0.6 do 0.8 m² na 1 miejsce.

Poszczególne wielkości kształtują się następująco: powierzchnia hallu 0.25 do 0.30 m² na osobę; powierzchnia szatni w granicach bariery — 0.10 m² na jedno miejsce na sali; długość bariery 1 m bieżący na 40 osób, ubikacje — na 35 mężczyzn 1 sedes i 1 pisuar, na 15 kobiet — 1 sedes.

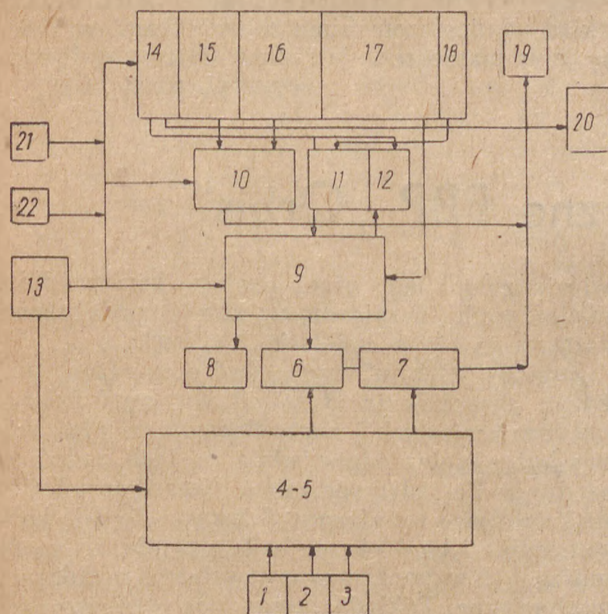
Przy projektowaniu zakładu żywienia zbiorowego specjalną uwagę należy zwrócić na część produkcyjną, traktowaną dotychczas przeważnie po macoszemu. Jakkolwiek skala potrzeb dla różnych typów zakładów jest różna, to należy wymienić w tej części pomieszczenia zasadnicze, występujące w każdym zakładzie; są to kredens (przechowalnia naczyń), kuchnia, garmażernia, zmywalnia, obieralnia, przygotowalnia, magazyn podręczny.

Dla części produkcyjnej ogólnie dla wszystkich pomieszczeń przeznaczamy od 0.6 do 1.5 m² (na jedno miejsce na sali). Znając liczbę pracowników zatrudnionych w poszczególnych pomieszczeniach, liczymy 2 m² podłogi (łącznie z urządzeniami technicznymi) na osobę.

Do części składowej zaliczamy zasadniczo: magazyn produktów sypkich, magazyn ziemniaków, magazyn warzyw, owoców i kiszonek, magazyn-chłodnię, magazyn opału, pomieszczenie na odpadki, pomieszczenie na puste opakowania. Przy projektowaniu tej części zakładu wyznaczenie przestrzeni dla poszczególnych piwnic jest łatwiejsze, bo składy te z wyjątkiem magazynów produktów sypkich mieszczą się na ogół w podziemiu, gdzie dysponowanie miejscem jest łatwiejsze.

Powierzchnię części składowej określa się na 0.6 do 0.9 m² w stosunku do 1 miejsca na sali.

W części administracyjno-społecznej mieszczą się: pokój biurowy, szatnie męska i żeńska, umywalnie, prysznice, WC, jadalnia-pokój wypoczynkowy. Orientacyjne powierzchnie na część administracyjno-społeczną wahają się od 0.35 do 0. 55 m² w stosunku na jedno miejsce na sali. Poszczególne wielkości kształtują się następująco: powierzchnia pokoju biurowego wynosi 3 m² na osobę; powierzchnia szatni (łącznie z szafką) — 0.5 m² na osobę; pomieszczenie dla 1 umywalni — od 1,15 do 2 m², umywalnia — 1 m² na 50 osób; prysznice — kabina 0.9 m² × 0.9 m²; przejście między ścianą a prysznicem 0. 9 m², na 12 osób 1 sitko.



1 Przedsionek
2 WC-D
3 WC-M
4-5 Sala jadalna-bufet
6 Kredens
7 Zmywalnia dla sali
8 Zmywalnia dla kuchni
9 Kuchnia
10 Przygotowanie I
11 Przygotowanie II
12 Magazyn podręczny
13 Biuro
14 Magazyn produktów suchych
15 ,, warzyw
16 ,, ziemniaków
17 ,, opału
18 ,, chłodnia
19 Komora odpadków
20 Puste opakowania
21 Szatnia personelu
22 WC i prysznic dla personelu

Reasumując powyższe ustalić można, że na 1 miejsce w części handlowej przypada od 1,5 do 2,1 m². W zapleczu przypada od 1.55 do 2,95 m². W idealnych warunkach stosunek części handlowej do zaplecza winien kształtować się jak 1 : 2.

PROJEKTOWANIE POMIESZCZEŃ DLA POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI ZAKŁADU

Zakłady w olbrzymiej większości wypadków zajmują piwnice, przyziemia, partery, wyjątkowo piętra w gmachach o innym przeznaczeniu (użytkowności publicznej), biurowym lub mieszkalnym. Planowanie zakładu żywienia zbiorowego w tych warunkach stwarza dla projektanta dość ściśle określone ramy, ponieważ ograniczona jest zarówno szerokość przejść jak i możliwości świetlne. W zakładach mniejszych rozpiętość ścian może wynosić 5— 5,5 m. W zakładach dużych i tylko w gmachach z centralnym ogrzewaniem szerokość pomieszczeń (głównie sal konsumpcyjnych i kuchen) można podwajać, dając zamiast ścian kominowych — filary o kilkumetrowym rozstawieniu.

Przy projektowaniu pomieszczeń należy zwracać uwagę na funkcjonalność zakładu.

Część handlowa. Rozplanowując pomieszczenia w części handlowej należy wziąć pod uwagę drogę, którą robi konsument po wejściu do zakładu. Konsument nie może „kołować" a tym bardziej ruchami swymi utrudniać pracy kelnerów. Pomieszczenia te musimy więc projektować bardzo rozważnie i w odpowiedniej kolejności.

Sala konsumpcyjna jako podstawowe pomieszczenie zakładu, winna mieścić się w pobliżu wejścia, w pewnej izolacji od hallu. Wejście do sali powinno być naprzeciw wejścia gospodarczego, kształt i wielkość uzależnia się od naturalnego oświetlenia całej głębi sali oraz od maksymalnej odległości od ekspedycji (nie większej niż 40 m ze skrętami na trasie kelnerów).

Bufet można umieścić na ogólnej sali w pobliżu wejścia na salę (miejsce to powinno mieć efekty wystawowe) i w oddaleniu od ekspedycji (lub oddzielony od niej łukowym otwartym przejściem).

Estrada. Jeśli na sali projektuje się estradę, to winna ona znaleźć się w spokojnej części sali (akustycznej).

Kasa. Jeśli płaci sam konsument, winna być umieszczona na drodze do sali (np w hallu, poczekalni). Jeśli rachunek opłaca kelner, kasę należy umieścić w pobliżu ekspedycji.

Szatnia łączy się z hallem, nie psując jego architektury.

Hall — dostatecznie obszerny dla swobodnego poruszania się.

Wejście — dla zabezpieczenia przed chłodem z przedsionka drzwi podwójne.

W C — zaprojektowane winno być dyskretnie, przy czym wejście do toalet „M" i „D" oddzielne i niekrępujące.

Część produkcyjna. Przy projektowaniu części produkcyjnej należy zwracać uwagę na ruch personelu zatrudnionego w tych pomieszczeniach, przestrzegając kolejności procesu produkcyjnego. Wszystkie pomieszczenia w części produkcyjnej zalicza się do tzw. zaplecza gospodarczego — są to jakby kulisy zakładu i z tych względów winny być jak najbardziej odizolowane od konsumenta.

Kredens. Nieodzowne sąsiedztwo sali konsumpcyjnej stanowi kredens, który może być położony w środkowej części budynku (sztucznie oświetlony). W mniejszych zakładach kredens zastąpić mogą szafy, wbudowane w ścianę.

Ekspedycja musi sąsiadować z kredensem, kuchnią, salą konsumpcyjną i zmywalnią, ponieważ jest to pomieszczenie, w którym kelner bezpośrednio po oddaniu do zmywalni brudnych naczyń może zamówić, względnie odebrać potrawy, a odnosząc je na salę powinien na

swej drodze spotkać bufet, dla pobrania dodatkowo przekąsek i napoi.

Zmywalnia dla naczyń z sali — winna być ulokowana w sąsiedztwie ekspedycji i kredensu, a jednocześnie mieć ułatwiony kontakt z bufetem, który również musi szybko obsługiwać.

Kuchnia winna znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie zmywalni, kredensu i ekspedycji.

Garmażernia tzn. pomieszczenie o niskiej temperaturze, przeznaczone do przyrządzania zakąsek i chłodnych dań, winna być usytuowana w niedalekim sąsiedztwie bufetu, kuchni, zmywalni, przygotowalni II oraz magazynu podręcznego a więc pomieszczeń, z którymi łączy się funkcjonalnie.

Magazyn podręczny z chłodnią pod ręczną względnie szafą chłodniczą, służyć ma kucharzom oraz garmażerni. Wadliwe umieszczenie tego pomieszczenia wpływa wybitnie ujemnie na organizację, a także na higienę i estetykę pracy.

Obieralnia inaczej przygotowalnia I ziemniaków i warzyw, winna łączyć się ściśle z magazynem ziemniaków i warzyw oraz z pomieszczeniem na odpadki. Musi ona posiadać pełne oświetlenie i mieścić się nad piwnicami (które w tym miejscu stanowić będą magazyny ziemniaków i warzyw). Piwnice z obieralnią łączymy dźwigiem, aby uniknąć noszenia ciężarów (największych w tym dziale produkcji) po schodach.

Przygotowalnia II będąca pomieszczeniem, do którego przesyła się surowce po wstępnej obróbce (rozdrabnianie jarzyn), względnie przygotowuje się półfabrykaty, winna następować tuż po obieralni, a jednocześnie winna znajdować się w niedalekim sąsiedztwie garmażerni.

Część składowa. Jak już zaznaczono, część składowa zakładu żywienia zbiorowego w przeciwieństwie do części produkcyjnej może znajdować się na niższej kondygnacji niż reszta zakładu. I w tej części zachowując normalny przebieg pracy trzeba uwzględnić ruch produktów od rampy-ładowni do magazynu oraz ruch personelu zatrudnionego przy odbiorze.

Artykuły żywnościowe wymagają różnych warunków przechowywania. Stosownie do wymagań przechowalnictwa składy dzielą się na dwie grupy: dla artykułów szybko psujących się, przechowywanych w chłodzie oraz dla artykułów bardziej odpornych.

Ogólną zasadą dla projektowania magazynów jest usytuowanie poszczególnych pomieszczeń składowych w północnej części budynku i ochrona magazynów przed wpływami przewodów centralnego ogrzewania. Brak tej zasady jest nagminnym błędem w zakładach żywienia zbiorowego.

Przyjmowanie towarów. W dużych przedsiębiorstwach (ponad 200 miejsc) przewiduje się specjalne pomieszczenie do odbioru produktów. W mniejszych wystarczy oddzielne wejście z przestronnym przedsionkiem lub korytarzem przy magazynach. W zakładach na 50—75 miejsc, wejście gospodarcze może być wspólne dla pracowników i dla towarów.

Magazyn produktów sypkich winien być usytuowany w miejscu suchym i nieprzegrzanym (bez przewodów cieplnych) oraz niezbyt widnym.

Magazyn ziemniaków winien posiadać zsypy od zewnątrz i wygodny dostęp do wewnątrz.

Magazyn warzyw, owoców i kiszonek — jak wyżej.

Chłodnia. Przy sztucznym ochładzaniu komory chłodnicze mogą być położone w środkowej części budynku, celem wykorzystania pomieszczeń nieoświetlonych światłem dziennym. Ze względów organizacyjnych lepiej jest, gdy chłodnia znajduje się na parterze, w pobliżu części produkcyjnej.

Pomieszczenie na odpadki. Wskazane jest, aby znajdowało się w pobliżu pomieszczeń chłodniczych, aby z uwagi na zachowanie niskiej temperatury w tym pomieszczeniu wykorzystać przenikanie zimna z sąsiedniej chłodni. Ponadto pomieszczenie to powinno być umieszczone w pobliżu obieralni, aby ułatwić usuwanie z niej dużych ilości odpadków.

Magazyn opału może zajmować przestrzeń najmniej korzystną, winien posiadać zsypy z zewnątrz, a w wypadku, gdy kuchnia korzysta z węgla, dostarczanie opału do kuchni winno być zorganizowane podobnie jak i z magazynu ziemniaków do obieralni.

Pomieszczenie na puste opakowania należy umieścić w pobliżu magazynów, a jednocześnie blisko wyjścia.

Wstępny szkic koncepcyjny, opracowany wg podanych wytycznych winien być przed wykonaniem projektu szkicowego oddany do oceny rzeczoznawcy-technologowi żywienia, do obowiązków którego należy ocena szkicu pod względem funkcjonalnym. Po wprowadzeniu ewentualnych poprawek i po wykonaniu projektu szkicowego, należy oddać go do wtórnej oceny technologa.

Zamieszczony schemat stołówki na 200—300 osób (75 miejsc), przedstawia funkcjonalny układ pomieszczeń. Linie ze strzałkami wykazują jakie pomieszczenia muszą się z sobą łączyć.

ZOFIA RYMOWICZ

Zakłady gastronomiczne PBP „Orbis"

Polskie Biuro Podróży „Orbis" prowadzi poza innymi działami reprezentacyjne restauracje, bary i kawiarnie, znadujące się w budynkach hotelowych. W chwili obecnej „Orbis" prowadzi następujące zakłady: w Warszawie restaurację i kawiarnię „Bristol", w Łodzi i w Sopocie restaurację i kawiarnię „Grand", w Szczecinie, Gdańsku, Szklarskiej Porębie, Elblągu i Giżycku — restauracje i kawiarnie „Orbis", we Wrocławiu restaurację i kawiarnię „Monopol" oraz w Wiśle kawiarnię „Centrum".

Zakłady te spełniać mają w obecnym etapie gospodarki narodowej dwojaką rolę: pierwszym ich zadaniem jest zorganizowanie i zapewnienie szerokiego asortymentu usług gastronomicznych dla turystki krajowej i zagranicznej, obsługę przyjęć bankietów, zjazdów i konferencji tak krajowych jak i zagranicznych; drugim zadaniem jest uzupełnianie sieci terenowych zakładów żywienia zbiorowego przez obsługę konsumentów miejscowych i przyjezdnych, którzy w większości zatrzymują się w hotelach „Orbisu".

Zakłady „Orbisu" muszą być prowadzone pod kątem zaspokojenia wysokich wymagań konsumentów krajowych i zagranicznych, a więc muszą być również odpowiednio do tych zadań urządzone. Posiadać one zatem muszą rozbudowane i należycie rozwiązane dekoracyjnie sale konsumpcyjne i bankietowe, halle, szatnie. Zaplecza muszą być wyposażone w nowczesne urządzenia mechaniczne. Zakłady muszą posiadać wysokiej jakości zastawy stołowe, plater i serwisy oraz bufety dobrze zaopatrzone w towary handlowe produkcji krajowej i zagranicznej.

Reprezentacyjne obowiązki zakładów „Orbisu" stawiają również duże wymagania obsłudze, która winna gwarantować sprawne, fachowe, szybkie i kulturalne zaspokojenie życzeń konsumen-

tów. Zespoły muzyczne i koncertowe reprezentować powinny wysoki poziom produkcji muzycznych i artystycznych.

Tak wygląda nakreślona ogólnie programowa linia działania zakładów gastronomicznych PBP „Orbisu". Zakłady te weszły obecnie w stadium realizacji początkowej, w fazę planowych przygotowań do robót inwestycyjnych i wyposażenia zakładów w sprzęt mechaniczny, do szkolenia zatrudnionego personelu, do przepracowania własnych receptur na produkcję kuchenną, garmażeryjną i cukierniczą.

Trudności co do postawienia zakładów gastronomicznych PBP „Orbis" na właściwym poziomie wynikały przeważnie z faktu przejęcia od innych pionów żywienia zbiorowego zakładów zdewastowanych, zaniedbanych, wymagających przebudowy lub kapitalnych remontów oraz wyposażenia w nowe umeblowanie i urządzenia mechaniczne. Sprawy te wymagały gruntownej reorganizacji administracji wewnętrznej i nowego stylu pracy, dostosowanego do potrzeb przedsiębiorstw. Przeprowadzono zatem adaptacje poszczególnych zakładów, wyposażono je w lodówki, maszyny, piece gazowe itp. Równolegle z pracami remontowo-zaopatrzeniowymi, prowadzonymi w 1951 r. i planowanymi na rok 1952 — PBP „Orbis" zorganizowało szkolenie pracowników poszczególnych grup. Szkolenie to odbywało się na specjalnych kurso-konferencjach. Równocześnie odbywała się systematyczna selekcja pracowników, zmierzająca do oczyszczenia kadr od elementów niepożądanych i nieodpowiadających nowym warunkom pracy. W ramach obowiązkowych praktyk uczniów szkół przemysłu gastronomicznego i gospodniego, zakłady PBP „Orbis" zatrudniły pewną ilość młodzieży, uzupełniając jej szkolenie teoretyczne — pracą praktyczną.

Reasumując te bardzo ogólne informacje, stwierdzić należy, że zakłady gastronomiczne PBP „Orbis" to typ zakładów w Polsce nowy, typ przeznaczony głównie do obsługi ruchu zagranicznego, na wzór istniejącego w ZSRR „Inturistu". Droga do osiągnięcia stanu wzorowego jest trudna i daleka, niemniej potrzeba gospodarki narodowej wymaga konsekwentnej realizacji nałożonych obowiązków.

ADAM RECHNIEWSKI

TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA

Dziczyzna—znakomity środek na urozmaicanie jadłospisów

Jedną z poważnych możliwości, której wypełnienie przyczynić się może do urozmaicenia jadłospisów w zakładach żywienia zbiorowego oraz do podniesienia wartości odżywczej podawanych potraw, jest szersze niż dotąd stosowanie dziczyzny. Istnieją ku temu dogodne warunki, gdyż Polska stanowi bogatą bazę łowiecką, której produkcja w wyniku racjonalnej gospodarki stale się zwiększa. Łowiska w Polsce dostarczają obecnie bardzo poważnych ilości dziczyzny rocznie, które stanowią duże uzupełnienie naszej puli mięsnej. Jak stwierdzają autorytatywni fachowcy, warunki przyrodnicze naszych ziem pozwolą z łatwością osiągnąć średnią wydajność z jednego ha w wysokości 1 kg dziczyzny. Jeżeli wyniki sezonu łowieckiego 1948/49 określimy cyfrą wskaźnikową 100, to pierwszy rok Planu 6-letniego da wskaźnik 157, a ostatni — 471. Mamy już wiadomości, że w bieżącym sezonie łowieckim na zające, tzn. od 26 października br. do 20 stycznia 1951 r. padnie w Polsce od strzałów myśliwskich około miliona 200 tys. zajęcy, co da około 4 milionów kg mięsa. Pierwsze polowania w kraju dały dobre wyniki, upolowane zające zostały już dostarczone zakładom żywienia zbiorowego i sklepom uspołecznionym.

Widzimy więc, że dziczyzna jest zupełnie realną pozycją wyżywieniową i warto stosować ją w żywieniu zbiorowym. Wartość kaloryczna dziczyzny jest znaczna, gdyż wynosi około 1.360 kal z 1 kg.

Kroki pionierskie w kierunku wprowadzenia dziczyzny do jadłospisów poczyniła Gospoda Myśliwska w Warszawie, a za nią szereg innych zakładów w różnych miastach kraju. Niewątpliwie te pierwsze placówki odegrały rolę propagandową i z ich doświadczeń powinny skorzystać inne zakłady żywienia. Główne asortymenty dziczyzny podawanej w zakładach to zające, dziki, rogacze i sarny, jelenie, daniele, kuropatwy, dzikie kaczki i w małych na razie ilościach — bażanty. Asortymenty te zostaną z czasem wzbogacone, chociażby w związku z istniejącymi planami rozwoju hodowli bażanta oraz pomyślnymi wynikami hodowli zaaklimatyzowanego u nas dzikiego barana skalnego — muflona.

Ceny potraw dziczyzny nie przewyższają cen zwykłych dań mięsnych. Jest rzeczą bardzo ważną, aby poszczególne zakłady gastronomiczne kalkulowały te ceny możliwie najtaniej, zadowalając się niewielką marżą, gdyż przyczyni się to niewątpliwie do popularyzacji dziczyzny i wprowadzenia jej na stałe do jadłospisów ludzi pracy. Zakłady żywienia zbiorowego powinny nawiązać kontakt z miejscowymi inspektoratami hodowli i obrotu dziczyzną CPLPN „Las", które dostarczają dziczyzny już oskórowanej. Sprawa nie traci aktualności również poza sezonem polowań, ponieważ dziczyzna daje się dobrze konserwować.

MAREK SADZEWICZ

Mrożonki owocowo-warzywne — wartościowy produkt w żywieniu zbiorowym

„Jedzcie zimą mrożonki — soczyste, świeże, surowe owoce i warzywa" — głoszą barwne prospekty w punktach sprzedaży mrożonych warzyw i owoców. Dodajmy do tego: „Nie marnujcie przy tym ich wysokiej wartości odżywczej, dietycznej i smakowej przy rozmrażaniu i przyrządzaniu".

Mrożonki owocowo-warzywne — to artykuł wysoce wartościowy, ale jednocześnie łatwo psujący się i szybko tracący po rozmrożeniu swoje wartości odżywcze, smak i zapach. Mrożonki, jak wiadomo, posiadają tę samą wartość odżywczą co surowe owoce i warzywa. Niewielkie i nieuniknione straty, powstałe w czasie przygotowywania surowca do zamrażania, można porównać do strat powstałych w czasie przechowywania owoców i warzyw, strat, które są następstwem nieustających pomimo przerwania wegetacji, procesów życiowych. Społeczno-gospodarcza rola zamrażalnictwa leży w tym właśnie, że utrwala ono wszystkie wartościowe składniki i cechy świeżych owoców, udostępniając szerokim masom ich spożycie w okresie zimowym.

Porównując wartości odżywcze owoców i warzyw świeżych oraz mrożonych, należy u tych ostatnich podkreślić:

1. wysoką wartość witaminową, zwłaszcza w odniesieniu do witamin nierozpuszczalnych w wodzie — wit. A (wzrostu) i D (przeciwkrzywiczа);

2. dużą zawartość soli mineralnych w warzywach mrożonych, która praktycznie biorąc jest prawie taka sama jak w świeżych. Co więcej, badania naukowe stwierdziły, że stopień przyswajalności żelaza dla organizmu ludzkiego jest w warzywach mrożonych o 20% wyższy niż w surowych;

3. zawartości łatwostrawnych węglowodanów, przede wszystkim w odniesieniu do cukrów w owocach mrożonych. Stwierdzono, że cukry złożone, zawarte w owocach ulegają w czasie przechowywania ich w niskich temperaturach rozkładowi na glukozę i fruktozę, wskutek czego ilość łatwostrawnych cukrów w mrożonkach wzrasta;

4. zawartość włóknika i niestrawnych związków pektynowych, co ma znaczenie dietetyczne, gdyż związki te regulują procesy trawienne.

Mrożonki niejednokrotnie ustępują surowcom pod względem smakowym i aromatycznym. Kwestia sposobów zamrażania i przydatności niektórych gatunków do zamrażania jest ciągle jeszcze w dyskusji. Wobec ogromnej jednak wartości odżywczej mrożonek, braki smakowe można nadrobić z powodzeniem przy przyrządzaniu.

Straty wartościowych składników odżywczych mrożonek powstają w czasie ich produkcji, dystrybucji oraz przyrządzania. Straty witaminowe w czasie produkcji zostały jednak już zredukowane do minimum przez blanszowanie, czyli zaparzanie warzyw, w celu zahamowania czynności enzymów utleniających. Straty w czasie dystrybucji powstają wskutek odtajenia mrożonek, co w konsekwencji prowadzi do utraty barwy, zapachu, konsystencji, a przy dłuższym przechowywaniu w tym stanie — do procesów rozkładowych. Możliwość tego rodzaju strat usunie zainstalowanie w sklepach detalicznych i w ośrodkach transportowych urządzeń chłodniczych. Najwięcej jednak wartości odżywczych mrożonek marnuje się przez nieprawidłowe rozmrażanie i przyrządzanie i dlatego chcemy podać kilka na ten temat wskazówek.

Jak przyrządzić mrożonki

Trzeba pamiętać o tym, że mrożonki przygotowane do spożycia muszą posiadać zarówno pełną wartość odżywczą jak i apetyczny wygląd. Dlatego też należy brać pod uwagę fakt, że mrożonki rozmrożone tracą w krótkim czasie smak i aromat, zmieniają barwę, wiotczeją, a składniki odżywcze ulegają rozkładowi. Mrożonki odtajałe, nie odzyskują już wszystkich cech surowca po powtórnym zamrożeniu. Przy przyrządzaniu mrożonek do spożycia należy kierować się zatem następującymi zasadami:

1. nie przetrzymywać mrożonek w temperaturze wyższej niż 0°,

2. warzyw mrożonych, przeznaczonych do gotowania, nie doprowadzać do odtajenia, lecz gotować zamrożone;

Warzywa przeznaczone do spożycia na surowo rozmraża się szybko, wrzucając na chwilę do wrzącej wody. Przy owocach zalecone jest rozmrażanie wolniejsze, a zatem trzymać należy naczynie zawierające mrożonkę owocową przez 1/2 godziny w ciepłej wodzie albo przez 1 godzinę w pobliżu gorącej blachy kuchennej, albo wreszcie przez ok. 6 godzin w temperaturze pokojowej, w tym ostanim wypadku aromat zachowuje się najlepiej. W czasie rozmrażania należy owoce trzymać w naczyniu zamkniętym. Podawać do spożycia zaraz po rozmrożeniu.

Zamrożone warzywa, przeznaczone do gotowania, mają te zalety, że są już przesortowane, oczyszczone, wymyte i obrane. Czas gotowania w porównaniu do warzyw świeżych jest znacznie krótszy (33 do 50%). Osiągamy więc oszczedność opału, pracy i czasu. Właściwe gotowanie warzyw mrożonych powinno odbywać się w sposób następujący: należy je wrzucać bez uprzedniego rozmrożenia na wrzącą, lekko osoloną wodę, zamieszać i szybko doprowadzić do zagotowania; gotować na wolnym ogniu, aż zmiękną i natychmiast doprawić i podawać do spożycia.

Polecenia godnym sposobem jest również gotowanie mrożonek w parze. Straty witaminowe będą wtedy o wiele mniejsze.

Mrożone owoce i warzywa ukażą się na rynku w dużym asortymencie. Będą więc pomidory, ogórki, mizeria, groszek, fasolka szparagowa, czarne jagody, czereśnie, porzeczki, śliwki, truskawki, przecier z jabłek. Poza dotychczasowym sposobem opakowania mrożonek, zastosuje się w tym roku po raz pierwszy mrożenie truskawek w beczkach i sprzedaż na wagę. Stworzy to dogodne warunki dla zakładów żywienia zbiorowego. Nowością będzie również próbne wypuszczenie na rynek mrożonych truskawek w cukrze.

mgr ANNA KONCZEWSKA

Żywienie dietetyczne przy chorobach przewodu pokarmowego

Akcja żywienia zbiorowego, regulująca racjonalne żywienie ludzi pracy, musi uwzględnić — jak wiemy — nie tylko pracowników zdrowych, lecz również dotkniętych chorobami chronicznymi, nie czyniącymi ich niezdolnymi do pracy. Problem ten znalazł już rozwiązanie nie tylko w sanatoriach, gdzie przebywają czasowo niezdolni do pracy, ale także w akcji wczasów leczniczych w tzw. domach dietetycznych, a częściowo i w gospodach jarskich.

W żywieniu dietetycznym należy uwzględnić zarówno rodzaj produktów spożywczych jak i sprawę przyrządzania. Skala będzie różna, zależnie od rodzaju choroby.

W niniejszych wskazaniach zajmiemy się kuchnią dla dotkniętych chorobami przewodu pokarmowego. Przy tego rodzaju diecie należy unikać w szczególności potraw smażonych oraz pokarmów drażniących, wzdymających jak kapusty (szczególnie gotowanej), jarzyn strączkowych i pomidorów. Bezwzględnie zakazane są gorące potrawy tłuszczowe, śmietana (dla chorych na wątrobę), majonez, owoce w stanie surowym, grzyby, ogórki, zimne napoje, czekolada, ciastka drożdżowe, tłuszcze, jak smalec, słonina, tłuszcz z drobiu, mięso wieprzowe, gęsi, kaczki, kiełbasa, konserwy i śledzie. Z przypraw: pieprz, ocet, musztarda i cebula.

Cierpiącym na schorzenia przewodu pokarmowego podawać należy: zupy (z wyjątkiem rosołów) bez śmietany (szczególnie dla chorych na wątrobę) oraz zaprażki, z dodatkiem grysiku, ryżu, saga lub makaronu. Jako drugie dania możemy podać mięso gotowane, najlepiej cielęce, choć może też być kruche wołowe, rybę świeżą, chudą, gotowaną, drób (głównie kurę), chudą szynkę gotowaną. Jako dodatek do mięsa: ziemniaki gotowane (niesmażone), szpinak, niewielkie ilości zielonej sałaty z oliwą, czasami kapustę kiszoną. Dla ciężej chorych podawać musimy jarzyny przetarte, papki z jarzyn, soki jarzynowe. Na deser ciasto biszkoptowe lub galaretki.

Na śniadanie dajemy biały chleb, sucharki, bułeczki (czerstwe), świeże masło niesolone, chudy ser, miód, niekwaśną marmoladę, jaja na miękko, mleko słodkie lub zsiadłe, joghurt, słabą herbatę.

dr ZYGMUNT GRUBER

Wskazania niniejsze są bezwzględnie obowiązujące w czasie pełnej podaży potrzebnych surowców. Oczywiście, w okresie braków surowcowych nie będziemy mogli stosować tych przepisów w pełni, lecz należy wtedy umiejętnie dobierać produkty zastępcze, aby nie narazić zdrowia konsumenta. *(Red.)*



gospoda spółdzielcza

Terminowa sprawozdawczość kontrolą wykonania planu

Walka o terminowe wykonanie i przekroczenie zadań ustalonych w planie wymaga prowadzenia uporządkowanej i stojącej na wysokim poziomie rachunkowości i kontroli. Rolę kontroli wykonania planu spełnia okresowa, systematyczna sprawozdawczość. Musi ona być jednak dokładna i terminowa. Dokładna — to znaczy sporządzona wg ustalonych wzorów i na podstawie danych liczbowych, wynikających z bieżąco prowadzonej rachunkowości.

Jednakże najdokładniejsza nawet sprawozdawczość nie spełni swego zadania, jeżeli jest sporządzona z opóźnieniem, bez zachowania ustalonych czasokresów i ustalonych terminów na przesyłanie jej do wyższych ogniw organizacyjnych. Zadanie sprawozdawczości, polegającej na

kontroli wykonania planu, może być bowiem tylko wówczas spełnione, gdy zawarte w niej liczby zostaną w porę i należycie przeanalizowane, co ma wielkie znaczenie dla ustalenia niewykorzystanych rezerw wewnętrznych.

Jasne jest, że tylko w porę zrobiona analiza może ujawnić niedociągnięcia. Usunięte zaś w porę niedociągnięcia pozwolą na pełne wykonanie planu. Stąd wynika konieczność zestawienia i wysyłania sprawozdań w nakazanych terminach.

Prawidłowa sprawozdawczość służy nie tylko jako narzędzie kontroli wykonania planu, ale jest także podstawą dla budowy planów na okresy następne. Dane, wynikające ze sprawozdawczości, ustalają bowiem możliwości dalszego rozwoju działalności zakładu, wyznaczają granice planu na rok następny.

Dzięki oparciu planu na wnikliwie ocenionych możliwościach i dzięki coraz to bardziej rosnącej aktywności zespołów naszych zakładów pracy, plany nasze są z reguły w pełni wykonywane, a nawet i przekraczane.

Na naszym odcinku żywienia zbiorowego zagadnienie sprawozdawczości nie stoi dotąd na wysokości zadania. Przewidziana w zatwierdzonej przez PKPG instrukcji Głównego Urzędu Statystycznego sprawozdawczość obejmuje:

a) cztery miesięczne sprawozdania wg wzorów H-28, 71-29, H-32 i H-34. Zakłady żywienia zbiorowego składają do PZGS do dnia 4 każdego miesiąca na wzorach H-28 i H-34 zaś PZGS do dn. 7 — na wzorach H-28, H-32 i H-34 oraz okręgowe oddziały do Centrali — do dn. 12 każdego miesiąca na wzorach H-28, H-29, 71-32 i H-34;
b) dwa sprawozdania kwartalne wg wzorów H-30 i H-31. Zakłady żywienia zbiorowego składają do PZGS w terminie do dnia 9 każdego miesiąca, PZGS do oddziałów do 4 i oddziały do Centrali do 20 każdego miesiąca rozpoczynającego kwartał;
c) roczne sprawozdanie wg wzoru H-35 składają zakłady do PZGS do 15, a PZGS do 25 stycznia każdego roku.

Bardzo częste są jeszcze wypadki, że sprawozdania te są niekompletne lub — co zdarza się częściej — są one nadsyłane z dużym opóźnieniem.

Dostarczanie sprawozdań odbywa się na wszystkich szczeblach organizacyjnych (w zakładzie, w PZGS, w okręgowym oddziale, w Centrali, w MHW i wreszcie w PKPG). Wszędzie muszą być z nich wyciągnięte odpowiednie wnioski. Praca ta wymaga pewnego czasu i stąd konieczność zachowania przepisowych terminów. Opóźnienie wysyłki sprawozdania choćby z jednego tylko zakładu uniemożliwia PZGS wysłanie zbiorczego sprawozdania do okręgowego oddziału, nie daje pełnego obrazu działalności zakładów na terenie powiatu, zniekształca wreszcie ogólnokrajowe wyniki wykonania planu żywienia zbiorowego.

Na każdym wyższym z kolei organizacyjnym ogniwie jest więcej roboty ze sporządzeniem zbiorczych sprawozdań i ich analizą, ale podstawą dla tych prac są sprawozdania nadchodzące z poszczególnych zakładów. Dlatego dokładne i terminowe sporządzanie sprawozdań przez zakłady jest obowiązkiem bardzo ważnym.

Kierownicy zakładów muszą ten obowiązek w pełni doceniać nie tylko dlatego, że mają polecenie przesyłania sprawozdań do PZGS, ale głównie dlatego, że sami powinni bieżąco kontrolować wykonanie swych planów poprzez systematyczną analizę sporządzanych sprawozdań. Powinni przy tym pamiętać, że są odpowiedzialni za wykonanie małej stosunkowo ale ważnej części Narodowego Planu Gospodarczego.

T. W. I.

Pielęgnujmy przechowywane ziemniaki

Tegoroczny nieurodzaj ziemniaków, spowodowany długotrwałą suszą, budzi troskę o racjonalną gospodarkę zapasami. Szczególnie w tym roku dopuszczenie do strat w czasie ich przechowywania byłoby karygodnym marnotrawstwem mienia narodowego. Dotyczy to zarówno przechowywania ziemniaków w miejscach produkcji, w przechowywalniach hurtowych, jak i w magazynach zakładów żywienia zbiorowego.

Z grup płodów rolnych ziemniaki są jednym z podstawowych artykułów żywnościowych. Wiemy, że wartość odżywczą ziemniaków stanowią nie tylko węglowodany, lecz także białko, sole mineralne, witaminy B_1 i C. Źle przechowywane ziemniaki nie tylko ulegają zepsuciu, co powoduje straty na wadze, lecz również zmieniają swe wartości odżywcze i smakowe.

Kłęb ziemniaka zawiera przeciętnie ok. 75% wody, jest przy tym częścią żyjącego organizmu roślinnego, w którym po oderwaniu od rośliny macierzystej nie ustały całkowicie procesy życiowe. Kłęby żyją, oddychają, wyparowują wodę, a zatem dla ich przechowywania trzeba stworzyć warunki, przy których wspomniane procesy odbywałyby się normalnie, powodując przy tym jak najmniejsze straty. Na stan przechowywanych ziemniaków wpływa cały szereg czynników, działających na długiej drodze od produkcji do konsumpcji. Czynnikami tymi są: odmiana, uprawa gleby i pielęgnacji roślin w czasie rozkwitu, staranność zbioru, sortowania i dostawy (ziemniaki nie mogą ulec uszkodzeniom mechanicznym, zaparzeniu, zamoczeniu lub przemarznięciu), sposób przechowywania i pielęgnacja w czasie przechowywania.

Ziemniaki przechowuje się zazwyczaj w kopcach, rowach, piwnicach i przechowalniach specjalnych. Każdy ze sposobów przechowywania powinien zapewnić jak najmniejsze straty ziemniaków, przez przestrzeganie w miejscu przechowywania absolutnej czystości.

Niemniej ważną rzeczą jest przeznaczenie do przechowywania ziemniaków wysortowanych, zdrowych, dojrzałych i suchych; zapewnienie w czasie przechowywania odpowiedniej, stałej (tj. bez większych wahań) temperatury i wilgotności względnej powietrza; zapewnienie racjonalnej wentylacji, ochrona przed działaniem światła, wreszcie możność kontroli zamagazynowanych ziemniaków i racjonalne nimi gospodarowanie.

O typach przechowalni i ich urządzeniach pisaliśmy już w „Żywieniu Zbiorowym". W ramach tego artykułu chcę przypomnieć zasady pielęgnowania zapasów oraz zwrócić uwagę na pewne szczegóły, które można byłoby jeszcze ulepszyć lub zmienić. Nie należy tu szczędzić naszej pracy i zabiegów, gdyż chodzi o zabezpieczenie magazynów przed stratami oraz o dostarczenie konsumentowi naszej gospody jak najbardziej wartościowych i smacznych ziemniaków.

Zakłady żywienia zbiorowego na wsi magazynują ziemniaki przeważnie w piwnicach, a w zależności od warunków nawet i w kopcach. Zakłady obowiązane są do robienia przynajmniej 1-miesięcznego zapasu ziemniaków. Większe zapasy robi się, o ile pozwalają na to pomieszczenia. Zapasy porobione w kopcach mogą służyć na całą zimę. Ponieważ większość zakładów przechowuje ziemniaki w piwnicach, przyjrzyjmy się więc naprzód temu sposobowi przechowywania. W świetle podanych uwag, rzut oka na własne piwnice i zgromadzone w nich zapasy da na pewno pozytywne wyniki.

Jak przechowywać ziemniaki w piwnicach

Zobaczmy więc, czy piwnica, w której złożone są ziemniaki, znajduje się od strony północnej, gdyż taką powinno się przeznaczyć do przechowywania. Sprawdźmy okna i otwory wentylacyjne. Okna powinny być oszklone i okitowane, powinny się swobodnie otwierać i zamykać. Jeśli piwnica jest za widna, należy pomalować okna niebieską farbą lub wapnem. Wiemy bowiem, że ziemniaki pod wpływem światła zielenieją oraz szybko kiełkują, tracąc przez to swe wartości smakowe i odżywcze. Sprawdźmy następnie załadunek ziemniaków, pamiętając że na 1 m² powierzchni przypada obciążenie 0,8 t, a grubość pryzmy nie powinna przekraczać 1,5 m.

Zobaczmy czy ziemniaki złożone są bezpośrednio na betonowej podłodze, czy też na warstwie czystego piasku, czy — co jest najlepsze — na zbitej na legarach ażurowej podłodze, zapewniającej lepsze krążenie powietrza. Przy tej okazji dobrze będzie włożyć rękę do wewnątrz pryzmy i przekonać się czy przypadkiem ziemniaki się nie zagrzewają. Wskazane jest również sprawdzić przy pomocy termometru temperaturę powietrza w piwnicy. O ile termometr wskaże temperaturę powyżej + 5° należy zwiększyć wentylację. Jeśli w pobliżu przebiegają przewody centralnego ogrzewania, należy je natychmiast izolować. Gdy temperatura spadnie poniżej + 1°, trzeba pozatykać otwory wentylacyjne i uszczelnić okna, wietrząc piwnicę w ciągu dnia, kiedy na dworze jest cieplej. Przy temperaturze 0° mogą już występować w ziemniakach niekorzystne zmiany, spowodowane zwiększeniem się ilości cukru. Stąd wniosek, że poprzez racjonalną wentylację należy w miejscu przechowywania ziemniaków utrzymywać temperaturę w granicach od + 1 do + 5°.

Wilgotność względna powietrza powinna być utrzymywana w granicach 80 — 85%. Wilgotność względną powietrza mierzy się specjalnie do tego celu służącym przyrządem, tzw. wilgociomierzem. Nie mając wilgociomierzy można sprawdzić wilgotność powietrza w piwnicy przy pomocy soli która, jak wiemy, łatwo chłonie wilgoć z powietrza. O ile garstka soli suchej, sypkiej, położona w piwnicy na spodku zbije się w grudki, będzie to oznaką, że piwnica jest dość wilgotna; o ile będzie ociekać wodą — jest to już przestrogą, że piwnica jest za wilgotna i nie nadaje się do przechowywania ziemniaków. W przypadku, gdy sól leżąca w piwnicy pozostałaby zupełnie sucha, trzeba pamiętać, że w takiej piwnicy ziemniaki będą parowały szybciej i więcej, tzn. zwiędną. O ile ziemniaki znajdują się w bardzo suchej piwnicy, należy skrapiać podłogi, zawieszać mokre ścierki, pamiętać o izolacji przewodów centralnego ogrzewania oraz otwierać okna (zwłaszcza rankami).

Sprawdźmy teraz czy piwnica jest czysta, czy została wydezynfekowana przed dostawą ziemniaków i pobielona wapnem. Brud, pozostałości zeszłorocznego piasku, resztek po ziemniakach itp. są źródłem zarazków, powodujących powstawanie chorób ziemniaków i w rezultacie ich gnicie.

Piwnice powinny być utrzymywane w należytej czystości, nie wolno zostawiać w nich resztek odrzuconych z przebierania.

Pielęgnacja przechowywanych ziemniaków polega również na ciągłym ich przebieraniu. Nie należy w tych przypadkach oszczędzać na sile roboczej. Usuwanie kłębów chorych, nadpsutych, ma na celu zapobieganie rozszerzeniu się zarazków. chroni więc zapasy przed stratami i w rezultacie przyniesie oszczędność. Pracownicy przebierający ziemniaki powinni uważać aby nie chodzić i nie deptać po kłębach, nie siadać na nich i nie rzucać jak kamieniami, gdyż tego rodzaju obchodzenie się z ziemniakami powoduje szerzenie się chorób i przynosi wielkie straty.

Ważną jest rzeczą racjonalna gospodarka zapasami. Polega ona w pierwszym rzędzie na wydawaniu do spożycia w pierwszej kolejności ziemniaków gorszych, tj. takich, które mogą prędzej ulec zepsuciu (górna partia), ziemniaków z wcześniejszej dostawy itp.

Racjonalną gospodarkę ziemniakami i łatwość ich przebierania zapewnia przechowywanie ziemniaków w zasiekach.

Przechowywanie ziemniaków w kopcach

Jeżeli zakład żywienia zbiorowego przechowuje ziemniaki w kopcach, należy sprawdzić czy wokół kopca porobione są rowy odpływowe, które powinny znajdować się w odległości 50 — 60 cm od podstawy kopca. Rowy te mają na celu odprowadzenie wód deszczowych. Wymiary rowów odpływowych są następujące: szerokość na

powierzchni 70 cm, na dnie 30 cm; głębokość 40 cm. O ile rowy takie nie są jeszcze wykopane, a pogoda na to pozwala, należy to natychmiast uczynić.

Pielęgnacja kopców polega na stałej obserwacji i regulowaniu temperatury wewnątrz kopca przez wzmacnianie lub zdejmowanie przykrycia. Wilgotność powietrza w kopcach reguluje się odpowiednią wentylacją. Z nadejściem mrozów otwory wentylacyjne należy zamykać, w miarę podnoszenia się temperatury powietrza — otwierać.

Temperatura w kopcach powinna być utrzymywana bez większych wahań w granicach od + 1 do + 5°.

Kopce powinny być pod stałą obserwacją, zarówno w czasie dużych mrozów jak i w czasie odwilży.

Ogólnie powiedzieć należy, że im więcej uwagi i staranności poświęcimy przechowywanym ziemniakom, tym mniej powstanie strat i tym smaczniejszy i zdrowszy posiłek otrzyma konsument.

mgr inż. MARIA DRAGAŃSKA

NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA

Pielęgnowanie mebli i odzieży

Po omówieniu sposobów pielęgnowania naczyń kuchennych i stołowych, przechodzimy obecnie do wskazań, jak pielęgnować meble i inne urządzenia. W zakładach żywienia zbiorowego najczęściej mamy meble malowane i z surowego drzewa, rzadziej już meble politurowane i miękkie, kryte tkaniną lub skórą. Meble malowane myjemy w miarę ich zabrudzenia. Doprowadzenie sprzętu do silnego zabrudzenia jest niedopuszczalne, gdyż silne zabrudzenie zmusza do szorowania, co niszczy malowaną powierzchnię. Nie należy przy myciu dodawać do wody amoniaku, denaturatu, silnego roztworu mydła, bo dodatki te rozpuszczają farbę olejną i niszczą ją. Do mycia malowanej powierzchni używamy lnianej ścierki i słabego roztworu mydła (10 g na litr wody). Na powierzchniach malowanych nie należy prasować i stawiać gorących talerzy, garnków itp.

Co do mebli niemalowanych to i tu obowiązują ważne zasady: powierzchnie z miękkiego drzewa szorujemy ciepłą wodą z dodatkiem szarego mydła (20 g na litr wody) ruchem kolistym, gdyż przy szorowaniu wzdłuż wydziera się miękka część z pomiędzy słojów drzewnych i powierzchnia staje się nierówna. W każdym kierunku możemy szorować tylko powierzchnie twarde czystą, ciepłą wodą, a po umyciu starannie wysuszamy. Większe powierzchnie (podłogi i stoły) myjemy małymi kawałkami i natychmiast osuszamy, aby zapobiec nasiąkaniu drzewa wodą. Mokrych szuflad i półek nie wkładamy na miejsce przed wysuszeniem. Używanie sody lub proszku jest szkodliwe, drzewo nabiera sinego koloru, tracąc swoistą barwę.

Meble politurowane ocieramy co dzień z kurzu i polerujemy, aby nie dopuścić do trwalszych zabrudzeń, których usuwanie najczęściej niszczy politurę. Politurowane stoliki powinny mieć w zasadzie szklane płyty, aby chronić politurę od uszkodzeń. Rozlany alkohol całkowicie niszczy politurę. Jeżeli meble są fornirowane, to każdy przypadkowo oderwany kawałek forniru trzeba natychmiast przykleić, bo to zapobiega dalszemu niszczeniu. Meble politurowane muszą stać w miejscu suchym, bo w parze i wilgoci politura matowieje, a fornier wzdyma się i odchodzi.

Meble miękkie każdego dnia czyścimy ryżową miotełką, a część politurowaną wycieramy suchą, flanelową ściereczką. Wszelkie plamy na obiciach należy usuwać natychmiast: tłuste — benzyną, z wódek gatunkowych — ciepłą wodą, z piwa — czystą zimną wodą. Co pewien czas meble trzeba wynieść na podwórze, wytrzepać, wytrzeć sprężyny i taśmy wilgotną ścierką, następnie oczyścić pokrycie. Podobnie postępujemy z meblami krytymi skórą z tym, że na tych ostatnich zabrudzenia ścieramy wilgotną ścierką. Gdy są trudności z wynoszeniem dużych mebli, należy je wytrzepać na miejscu po nakryciu ich wilgotnymi prześcieradłami, aby kurz z jednych nie osiadał na innych. Do odkurzania mebli miękkich najlepiej jest używać elektryczny odkurzacz.

Jeżeli w lokalu są lustra, to i one wymagają pielęgnacji. A więc każdego dnia należy suchą ścierką zetrzeć kurz zarówno z ram, jak i ze szkła. Bardziej zabrudzone lustra czyści się tak jak szyby, uważać tylko trzeba, aby nie zamoczyć polewy lustrzanej na spodniej stronie szkła. Ramy i oprawa lustra powinny być szczelne, aby wilgoć nie przedostawała się do polewy. Ponieważ nadmiar pary w powietrzu ujemnie wpływa na konserwacje lustra, powinno ono być ulokowane w miejscu suchym.

PIELĘGNACJA CHODNIKÓW

W czystości utrzymywać trzeba również chodniki i dywany. Przy codziennym sprzątaniu chodnik należy zmieść miotełką ryżową, następnie wytrzepać dwustronnie na trzepaku. Ponieważ chodniki dzięki swej długości mogą sprawiać kłopot przy trzepaniu, zaleca się następujące wskazania: po obu stronach trzepaka ustawiamy ławeczki. Na jednej z nich układamy zwinięty chodnik, który stopniowo rozwijamy, zarzucamy na trzepak i trzepiemy dwustronnie. Potem wytrzepaną część zwijamy i kładziemy na drugiej ławce, a na trzepak wciągamy następną część chodnika, trzepiemy ją dwustronnie i tak postępujemy do końca.

Mniej używane chodniki i dywany można czyścić w pokoju wyparzoną herbatą. Osączoną dobrze herbatę posypujemy na zmieciony dywan lub chodnik i suchą ścierką wycieramy miejsce obok miejsca, po czym zmiatamy herbatę na łopatkę. Bardzo zabrudzone dywany czyścimy benzyną z trocinami: każdą garść trocin skrapiamy na miseczce benzyną, wilgotne trociny wyrzucamy na dywan i wycieramy szybko i mocno, jak przy czyszczeniu herbatą, oczyszczony kawałek zwijamy, garść trocin znów skrapiamy benzyną i czyścimy dalej małymi kawałkami. Praca ta musi się odbywać przy otwartym oknie i z dala od ognia, aby nie wzniecić pożaru. Po oczyszczeniu dywan dobrze wietrzymy i otrzepujemy z trocin.

CZYSZCZENIE LAMP

Niemniej starannej opieki wymagają lampy, a jakże jeszcze często w zakładach żywienia zbiorowego właśnie lampy stanowią siedlisko kurzu i zbiornice pajęczyny, zmniejszając przez to siłę światła w lokalu.

Przed czyszczeniem lampy elektrycznej wykręcamy korki, bo bez tego dotykanie lampy mokrymi rękami może spowodować porażenie prądem. Sznur lub pręt główny czyścimy z kurzu suchą ścierką, następnie wykręcamy żarówkę trzymając ją u nasady suchą ścierką i myjemy ją tak, aby części metalowej nie zamoczyć, po czym umytą żarówkę suszymy suchą ścierką. Klosz po zdjęciu myjemy w wodzie z mydłem, potem płuczemy i suszymy.

Jeżeli w lokalu mamy oświetlenie naftowe i lampa jest wisząca, to ją wyjmujemy z oprawy wiszącej, zdejmujemy szkło, które myjemy. Dalej zdejmujemy kapelusz (tzw. bębenek), przycinamy knot, wykręcamy maszynkę (tzw. brener) i czyścimy ją, dolewamy nafty, zakręca-

my maszynkę i czyścimy całą powierzchnię lampy. Potem odkurzamy część wiszącą, a gdyby była bardzo zabrudzona, myjemy i czyścimy zależnie od materiału, z którego jest zrobiona.

Kiedy się mówi o pielęgnacji lamp, to trzeba tu mieć na uwadze dwie sprawy — estetykę (inaczej wygląda lokal, w którym są czyste nie tylko obrusy, okna i meble, ale i lampy) i oszczędność: czyszczona lampa daje lepsze światło, można więc wtedy używać żarówek o mniejszej mocy, np. zamiast 75—60 świec, co znów w skali pionu i kraju przyniesie poważne oszczędności w zużyciu prądu. Podobnie i należycie pielęgnowana lampa naftowa daje poważne oszczędności w zużyciu nafty. Widzimy więc, że i te proste w zasadzie czynności mogą i powinny być brane w rachubę w walce o rentowność zakładu. Toteż czyszcząc chodnik czy lampę musimy pamiętać, że pomnażamy przez to dobro społeczne, przyczyniamy się do obniżenia kosztów własnych zakładu.

BIELIZNA I UBRANIE OCHRONNE

W dobrze zaopatrzonym zakładzie mamy osobne komplety odzieżowe dla jarzyniarek (kolorowe kitle, brezentowe lub ceratowe fartuchy, białe czepki), dla zmywających (białe kitle, ceratowe zasłonki, białe czepki), dla rozbiórki mięsa (biała bluza lub kitel, zasłonka ceratowa lub brezentowa), dla kucharza i podkuchennych mężczyzn (biała bluza, biały fartuch, czapka, lniana zasłonka, biała chustka na szyję do wycierania potu, ręcznik za pas do chwytania garnków), dla kucharki i podkuchennych kobiet (biały kitel, lniana zasłonka, czepek, ręcznik do chwytania garnków), dla kelnerów (biała bluza, ściereczka-serwetka), dla kelnerek (kolorowy ciemny lub biały kitel, czółko na głowę lub czepeczek fartuszek biały, ściereczka), dla pracowników magazynowych (drelichowe kombinezony lub ubrania robocze, kolorowe kitle). Pracownicy zmywalni, obieralni, piwnic, chłodni powinni nosić obuwie na drewnianej podeszwie.

PRZECHOWYWANIE BIELIZNY I ODZIEŻY

Każdy pracownik przyjęty do pracy powinien otrzymać za pokwitowaniem pełny komplet potrzebnego mu ubrania.

W zakładzie małym pomieszczenie na bieliznę i odzież ochronną można zastąpić szafą ustawioną w odpowiednim miejscu. Pomieszczenie na bieliznę i ubrania ochronne musi być dobrze zabezpieczone od myszy i szczurów, musi też być suche, wolne od stęchlizny, pleśni i pary.

Bieliznę ułożoną grupami według rodzajów przechowujemy na półkach. Również na półkach układamy czapki, fartuchy, chustki, czepki, zasłonki, czółka i bluzy kucharzy. Odzież ochronną częściowo układamy na półkach, częściowo wieszamy na ramiączkach, na drążku. Na ramiączkach wieszamy również bluzy kelnerów i płaszczowe fartuchy kelnerek, brezentowe płaszcze i fartuchy oraz fartuchy ceratowe, których nie wolno składać, bo to powoduje załamania i przyśpiesza niszczenie.

Aby pracująca załoga wyglądała czysto i schludnie, zakład powinien posiadać 3 zmiany odzieży dla każdego pracownika, a ponadto pewną ilość zasłonek ceratowych lub lnianych, co bardzo oszczędza fartuchy.

Każdy pracownik musi dbać o swój wygląd zewnętrzny, starannie nosić i utrzymywać wydaną do pracy odzież ochronną.

Ubranie ochronne musi być utrzymywane higienicznie i dlatego nie wolno go używać poza właściwym miejscem pracy (niestety, zdarza się często, że pracownicy w ubraniach ochronnych paradują po ulicach, załatwiają sprawy w sąsiednich sklepach itp.). Z tego również względu ubrań ochronnych nie wolno wieszać razem z osobistym ubraniem pracownika.

CO ROBIĆ Z BRUDNĄ BIELIZNĄ

W niektórych zakładach istnieje jeszcze zwyczaj używania do prac brudniejszych zbrudzonych już fartuchów „dla oszczędności". Nie jest to jednak oszczędność, bo zbytnio zbrudzone fartuchy trudne są do wyprania i muszą być poddawane bieleniu (chlorkowaniu), co bezwzględnie niszczy tkaninę. Aby temu zapobiec, do prac brudniejszych w przygotowalniach używać należy zasłonek ceratowych.

Brudne sztuki wymieniamy na czyste w miarę zbrudzenia. Zasadniczo odzież ochronną powinno się zmieniać codziennie, jedynie ze względów organizacyjnych dopuszcza się zmianę trzy, a najrzadziej dwa razy w tygodniu, z wyjątkiem bufetowej, kucharza i podkuchennych, którzy każdego dnia powinni otrzymywać świeżą zmianę okryć. Jeżeli chodzi o zasłonki, to te powinny być bezwarunkowo zmieniane w miarę zabrudzenia, jeśli to jest potrzebne to i dwa razy dziennie.

Ważne jest, aby nie odkładać do przechowania brudnej wilgotnej bielizny — brud wtedy łatwo przenika tkaninę i znacznie trudniej się wypiera; brudne ścierki są doskonałym rozsadnikiem drobnoustrojów, chętnie na nich żerują muchy, karaluchy, stonogi itp. i dlatego brudna bielizna i odzież powinny być oddawane do prania codziennie. Jeżeli pralnia nie przyjmuje codziennie brudnej bielizny, przesuszone sztuki brudne składamy do specjalnie na ten cel przeznaczonej skrzyni, która powinna posiadać przegrody, aby przy wrzucaniu sztuk sortować je według stopnia zabrudzenia i rodzaju materiału. Poza tym skrzynia musi mieć duży dopływ powietrza przez otwory opatrzone siatką lub blaszanym sitkiem. Nad każdą przegrodą, na wieku od strony wewnętrznej, malujemy napis, co w danej przegrodzie należy składać: a) fartuchy kolorowe kelnerek, b) czepki, czapki, czółka, chustki i fartuszki kelnerek, c) bluzy białe i ręczniki, d) ścierki, zasłonki i bardzo brudne ręczniki kucharza, e) kolorowe kitle, ubrania drelichowe i kombinezony i f) obrusy, serwetki i ścierki kelnerskie.

Inne wskazania dotyczą fartuchów c e r a t o w y c h: po pierwsze — nie używamy ich do pracy przy płycie kuchennej, gdyż wysoka temperatura działa ujemnie na ceratę. Po drugie— fartuch ceratowy po pracy rozkładamy na czystym stole, myjemy go letnią wodą z mydłem i wycieramy suchą ściereczką starając się nie zamoczyć lewej (spodniej) strony ceraty.

O ŚCIERKACH I OBUWIU

Na czystość ś c i e r e k zazwyczaj mało się zwraca uwagi i dlatego podkreślamy tu konieczność przestrzegania zasady, aby ścierki od osuszania talerzy i sztućców nie były używane do mycia stołów i do innych prac; bufetowa musi być zaopatrzona w dostateczną ilość ścierek do szkła, zwłaszcza gdy go jest mało i dlatego szybko musi być umyte i osuszone; do ścierania bufetu trzeba używać ściereczki flanelowej, a jeżeli na bufecie jest szklana płyta, ścierać ją lnianą ściereczką zrobioną z zużytych ścierek do talerzy; ściereczki kelnerskie muszą być znaczone, aby nie były używane do innych celów, powinny też być mniejsze od normalnych.

Trzeba tu podkreślić, że za ilość wydanych ścierek oraz sposób ich utrzymania odpowiadają pracownicy, którzy kwitowali odbiór czystych (to samo odnosi się do odzieży ochronnej i bielizny). Aby zasada ta mogła być stosowana w praktyce, dostęp do miejsca przechowywania zarówno brudnej jak i czystej bielizny powinna mieć tylko osoba odpowiedzialna za bieliznę.

Co do o b u w i a to i tu trzeba przestrzegać kilku zasad: nie przetrzymywać obuwia blisko pieca, gdyż drewniaki wtedy szybko pękają; po umyciu podeszwy i oczyszczeniu wierzchu drewniaki należy odwrócić podeszwą do góry, aby lepiej wyschły; skórzane części obuwia po starannym oczyszczeniu trzeba cienko nasmarować na noc niesolonym tłuszczem (najlepiej olejem); nowe drewniaki przed użyciem natrzeć olejem razem z częścią drewnianą; w czasie użytkowania podeszwę drewnianą trzeba raz na miesiąc również natrzeć olejem. Wszystkie te zabiegi przedłużają używalność obuwia, wpływają więc na obniżkę kosztów własnych zakładu.

Cieszyłoby nas bardzo, gdyby kierownicy zakładów żywienia zbiorowego po przeczytaniu naszych uwag i zreferowaniu ich na jednej z odpraw roboczych ustalili i podali nam do wiadomości, które momenty z omówionych powinny być w pierwszym rzędzie uwzględnione w regulaminie współzawodnictwa.

P. K.



GŁOSY Z TERENU

Aby nie było niezadowolonego konsumenta

Tak mniej więcej brzmiało jedno ze zdań zobowiązania pracowników gastronomicznych, zamieszczonego w listopadowym numerze „Żywienia Zbiorowego". Zdanie to podniosło mnie bardzo na duchu. Bowiem to, co widziałam w dziedzinie żywienia zbiorowego w czasie letniej włóczęgi po kraju, zmusiło mnie do głębszego zastanowienia się nad pracą małych gospód w miasteczkach, wsiach i osadach, tam jednym słowem, gdzie działa CRS „Samopomoc Chłopska".

Jako niefachowiec, nie wiem oczywiście, czy oglądane przeze mnie placówki są typowe, czy też właśnie w tych rejonach kraju żywienie z nieznanych mi przyczyn szwankowało. Objechałam w tym roku spory szmat kraju. To, co widziałam, było często dość smutne. Nie wszędzie oczywiście. Widziałam dużą liczbę gospód CRS na poziomie. Z sympatią wspominam gospodę w Mikołajkach, w Kazimierzu n. Wisłą, w Wiśle k. Cieszyna. Przyjemnie tam było i niegłodno. Ale były i gospody — mówiąc wyraźnie — złe. Spotykałam je głównie w małych osadach na Mazurach, między Ostródą a Olsztynem. Pół biedy jeszcze w porze obiadowej. Zdarzały się obiady niezłe. Ale klęską zupełną było pójście biednego turysty, który łudził się, że w dobie rozkwitu żywienia zbiorowego nie należy brać ze sobą na wędrówkę chleba, masła, jaj itp. — na śniadanie lub kolację do takiej „złej gospody". Uprzejme zapytanie, czy można dostać herbaty i kilka kanapek — budziło niezrozumiałą pogardę w oczach kelnerki, rzadziej — smutny uśmiech. I dowiadywałam się wtedy wielu rzeczy. Że kanapki można robić tylko z kiełbasy Że kiełbasy nie ma. Że ludziom z miasta zachciewa się kanapek, a nie ma ich z czego zrobić itd. itd. Zjadało się więc jajecznicę (o ile były jaja), popijało mlekiem (o ile było mleko) i szło dalej. Ale przedtem spojrzenie na bufet. Widok smętny. Kilka jaj, kawałek kiełbasy, podeschnięty boczek, dużo butelek wódki. Widok takiego bufetu prześladował mnie przez kilka tygodni. Czasem zamiast jaj leżało kilka kanapek, w które dawno już wsiąkło rozpuszczone w cieple masło, a na nim wyschnięte płatki sera lub zzieleniałej kiełbasy. Czasem znów kilka jaj tonących w majonezie — na oko sądząc — parotygodniowym. Więc mimowoli myśl zaczyna krążyć wkoło spraw bufetowych. Czyż doprawdy nie można w gospodzie spółdzielczej przygotować kilku apetycznych kanapek? Czyż gospoda dysponująca pieczywem, masłem, ogórkami, pomidorami, jajami, nie może zrobić ich z tego wszystkiego — nawet wobec braku kiełbasy? Rzecz jasna, że nawet ja — laik w tych sprawach — rozumiem, że w grę tu wchodzą odwieczne przyzwyczajenia, zła tradycja wiejskiej karczmy. Kieliszek wódki, kęs kiełbasy — oto posiłek godny mężczyzny. Ale... istnieją przecież kursy szkoleniowe dla pracowników gastronomicznych. Przecież sama nie tak dawno widziałam właśnie w „Żywieniu Zbiorowym" zdjęcie, przedstawiające uczestników kursu dla kierowników gospód, pochylonych w zadumie nad dziełem swych rąk — ślicznymi zgrabnymi kanapkami. Dlaczego pilny uczeń kursów, po objęciu stanowiska kierownika, odkłada na bok wszelkie teorie i patrzy z rezygnacją na zdarzające się przecież czasem braki w zaopatrzeniu gospód, a nie przychodzi mu do głowy zrobienie pionierskiego wysiłku, zachęcenie, pokazanie, namawianie do zjedzenia. Podanie kanapki właśnie nie z kiełbasą, lecz z serem, szczypiorkiem, pastą z wędzonej ryby, jednym słowem z tym wszystkim, czym ratuje zwykła gospodyni domu kłopotliwą sytuację, gdy zajdą do niej niespodziewani goście na wieczorną pogawędkę, gdy pragnie ich zatrzymać na herbacie i przebiega myślą skromne zapasy spiżarniane. I zdaje mi się, że tu dochodzimy do sedna sprawy. Gdyby kierownik zakładu, gdyby kucharka, kelner, bufetowa, traktowali swój warsztat pracy tak jak własny dom; gdyby wchodzących konsumentów witali jak własnych gości gdyby mieli ambicję wykazania własnej inicjatywy gospodarskiej, ambicję aby gość wyszedł zadowolony i najedzony, aby wrócił jutro i pojutrze i stał się wreszcie stałym klientem zakładu — wtedy, wydaje mi się, nie byłoby tak ponuro w wielu gospodach spółdzielczych. Pewno, że konsumenci są czasem nieznośni. Pewno, że praca kierownika gospody, kelnera, czy bufetowego jest ciężka. Ale ostatecznie, każdy chyba sam sobie wybiera zawód, a skoro wybrał taki a nie inny, to widocznie zawód ten mu odpowiadał. Życzliwy uśmiech stwarza czasem nieoczekiwanie miły nastrój, doda smaku potrawie i rozjaśni ciemne przeważnie wnętrze gospody.

Ach to wnętrze!... to też byłby temat do oddzielnego artykułu. Te zbyt często spotykane brudne podłogi i okna. Ten brak starania o estetyczny wygląd sali konsumpcyjnej, brak kilku doniczek z kwiatami na oknie, brak kilku zielonych gałązek w najskromniejszym, glinianym wazoniku. Szaro jest, przeraźliwie szaro w gospodach spółdzielczych na wsi. Nieodzowne tradycyjne okropne girlandy z kolorowych bibułek, utrzymane nie wiedzieć dlaczego przeważnie w narodowych kolorach, nie zastąpią przecież dekoracyjności zielonej, żywej rośliny. Zerwijmy z girlandami z bibułek! Zerwijmy z szarością naszych gospód! Zaryzykujmy pomalowanie ścian nie na biały, lecz właśnie na żółty, słoneczny kolor! Uwierzmy w nieodparty czar czystości kelnerskiego fartucha i obrusa na stoliku! Spójrzmy życzliwym okiem na bufet. Przypomnijmy sobie,jak to tam, na kursie radzono, aby apetyczne, niewielkie kanapki dekorować zielonymi listeczkami pietruszki lub szczypiorku. Nie brak tego chyba na wsi. A co mówiono o surówkach? A więc spróbujmy kilka porcji postawić na bufecie. Ale nie tak wiecie, naszatkować i wymieszać kapustę, marchew itp., ale podać to ładnie z myślą o tym, aby się podobało, zachęciło nie przyzwyczajonych do takich posiłków naszych gości. Odsuńmy w głąb butelki z wódką. To nie jest dekoracja właściwa dla uspołecznionego zakładu gastronomicznego. Na to miejsce postawiony klosz z czerwonymi jabłkami będzie wyglądał ślicznie i zachęcająco. A może ktoś zje chętnie porcję owoców? Chyba tu właśnie powinien ich szukać, w wiejskim lokalu żywienia zbiorowego. Przecież to właśnie gospody spółdzielcze uczyć mają ludzi kultury życia codziennego, uczyć mają higieny żywienia.

My, konsumenci, szanujemy ciężką pracę personelu zakładów gastronomicznych, czujemy dla niego szczerą, braterską życzliwość, jako dla towarzyszy pracy w trudnych latach wykonywania Planu 6-letniego. Bo my jesteśmy też ludźmi pracy. Bądźcie więc i wy dla nas życzliwi. Aby nie było w Polsce niezadowolonego konsumenta.

Zofia Chmielewska

Estetyka i higiena zakładów pionu Z S S w województwie łódzkim

W wyniku podjętej w styczniu br. przez Departament Żywienia Zbiorowego MHW akcji specjalnej, mającej na celu podniesienie poziomu estetyki i higieny oraz ogólnych warunków sanitarnych zakładów żywienia zbiorowego, możemy dziś — z perspektywy trzech kwartałów — zanotować poważne osiągnięcia w tej dziedzinie na terenie większości miast województwa łódzkiego. W całym szeregu zakładów żywienia zbiorowego pionu ZSS przebudowano całkowicie zajmowane lokale, powiększając je przez dołączenie przyległych sklepów i pomieszczeń. Doprowadzono również do zakładów wodę bieżącą z sieci miejskiej, względnie zainstalowano w tym celu lokalne hydrofory. Dołączono zakłady do miejskiej sieci kanalizacyjnej lub też zainstalowano przy nich lokalne

urządzenia kanalizacyjne. W ten sposób większość zakładów naszego województwa uzyskała warunki, zapewniające pełne zachowanie bezpieczeństwa i higieny pracy dla pracowników oraz higieny produkcji dla konsumentów.

Do rzędu miast, objętych powyższymi zmianami, należą przede wszystkim:

Aleksandrów k. Łodzi, gdzie istniejący dotychczas w prymitywnych i antysanitarnych warunkach zakład III kategorii przeniesiony został do nowego lokalu, posiadającego wodę i kanalizację oraz obszerniejsze zaplecze gospodarcze. Wszystkie pomieszczenia zostały świeżo wyremontowane i odnowione.

Brzeziny — zakład III kat. został całkowicie przebudowany i powiększony. Doprowadzono wodę bieżącą i zainstalowano urządzenia kanalizacyjne. Wszystkie pomieszczenia odnowiono.

Głowno — przebudowano i powiększono zakład nr 1 — (III kat.). Założono urządzenia kanalizacyjne (instalacja hydroforu nastąpi w roku przyszłym).

Kutno — przebudowano i powiększono lokal jadłodajni przy ul. Kilińskiego nr 17, doprowadzając wodę bieżącą oraz kanalizację. Całość lokalu odnowiono. Odświeżono również lokal restauracji II kat. przy Placu 19 stycznia.

Łask — przeprowadzono kapitalny remont i przebudowę restauracji III kat. przy ul. Warszawskiej.

Łęczyca — przebudowano na potrzeby żywienia zbiorowego lokal przy ul. Kościuszki 32, przenosząc doń restaurację III kat. z dawnego prymitywnego i antysanitarnego lokalu. Nowy zakład posiada wodę bieżącą i kanalizację oraz doskonale urządzone zaplecze gospodarcze. Lokal posiada oświetlenie jarzeniowe. W trakcie wykończania jest nowy obszerny lokal przeznaczony na kawiarnię.

Łowicz— powiększono i odnowiono sale konsumpcyjne w restauracji II kat. przy Rynku Kościuszki. Dalsza przebudowa i powiększenie zaplecza przewidziana na rok 1952.

Ozorków — przebudowano i powiększono lokal restauracji III kat. zainstalowano lokalne wodociągi i kanalizację.

Pabianice — dokonano kapitalnego remontu restauracji II kat. przy ul. Stalina 20, powiększając znacznie zaplecze.

Piotrków — odnowiono lokale wszystkich zakładów.

Radomsko — odnowiono restaurację nr 1 i jadłodajnię przy ul. Kościuszki. Oddano do użytku nowy, nowoczesny zakład II kat. przy ul. Reymonta 22.

Rawa Maz. — rozpoczęto kapitalny remont i przebudowę restauracji przy Placu Wolności. Zostanie ona dwukrotnie powiększona i będzie mieć dobrze zaplanowane zaplecze oraz taras letni z ogródkiem.

Skierniewice — przystąpiono do remontu i przebudowy lokalu przy ul. Rynek 24, gdzie znajdzie pomieszczenie restauracja II kat. nowoczesny zakład z lokalnym centralnym ogrzewaniem i kanalizacją.

Sieradz — odnowiono restaurację przy ul. Kościuszki 25, powiększając znacznie zaplecze.

Tomaszów — zakończono całkowity remont i przebudowę jedynej w mieście restauracji przy ul. Antoniego 3. Zakład w 80% zmechanizowany.

Zgierz — odnowiono lokal restauracji przy ul. Stalina 2, przebudowując i powiększając zaplecze.

Z powyższego wynika, że większość zakładów żywienia zbiorowego pionu ZSS na terenie woj. łódzkiego otrzymała zupełnie nowe oblicze, podniosła poziom estetyczny swych pomieszczeń oraz uzyskała dogodne warunki pracy dla personelu. Wykonanie tak poważnych prac remontowych i inwestycyjnych zlikwidowało w większości miast smutną spuściznę kapitalistycznej gospodarki w dziedzinie gastronomicznej i dało jeszcze jeden dowód troski władz Polski Ludowej o zdrowie konsumentów i o kulturę miejsc spożycia posiłków. Szybkie przeprowadzenie wspomnianych robót zawdzięczać należy zgodnej i intensywnej współpracy Oddziału Okręgowego ZSS, Wydziału Epid. Sanitarnego PZH oraz Wojewódzkiej i terenowych Rad Narodowych.

JANUSZ RÓŻYCKI

Dobry kierownik zakładu

Musimy przyznać się otwarcie, że do prowadzenia ciągle powiększającej się sieci zakładów żywienia zbiorowego nie mamy odpowiednich sił fachowych, a zwłaszcza kierowników, nie mamy również kalkulatorów, magazynierów, kucharzy, blokierek, sił bufetowych, a nawet dobrych kelnerek.

Często się zdarza, że kierownik zakładu nie zwraca uwagi na zdolności pomocy kuchennej, która z powodzeniem dałaby sobie radę z pracą kelnerki. Spotyka się pracowników, na najniższych stanowiskach, którzy śmiało mogliby pełnić obowiązek kalkulatorów. Zdolności te należy wykorzystać i jest to obowiązkiem kierownika zakładu.

Przy organizacji zakładu żywienia zbiorowego jest wskazane, aby od razu był wyznaczony kierownik tego zakładu, który dopilnuje wykonania prac organizacyjnych i będzie się starał u swoich władz o dokładne wyposażenie zakładu w odpowiednie urządzenia i sprzęt, tak dla działu handlowego, jak i dla zaplecza. Do kierownika będzie należało wyrobienie wszystkich odpowiednich koncesji i zezwoleń na sprzedaż towaru i prowadzenie zakładu gastronomicznego (koncesja na uruchomienie zakładu, karta rejestracyjna zakładu, koncesja na sprzedaż alkoholu z wyszynkiem, umowa na sprzedaż wyrobów PMT, zezwolenie na sprzedaż piwa i wina, zezwolenie na przedłużenie godzin pracy, zezwolenie na urządzanie dancingów i innych imprez).

Do zakresu obowiązków kierownika należy sprawne zorganizowanie pracy w poszczególnych działach. Kierownik powinien dokładnie rozplanować pracę dla każdej osoby zatrudnionej w jego zakładzie. Obowiązkiem kierownika jest również planowanie wspólnie z szefem kuchni posiłków oraz kontrola nad ich wykonaniem, aż do chwili ich wyjścia na salę konsumpcyjną. Kierownik musi kontrolować przynajmniej raz na tydzień magazyn, tzn. przeprowadzać remanent, kontrolować kuchnię, przeprowadzać codziennie po zakończeniu pracy remanent w bufecie, kontrolować kasę i pracę kelnerów, przyjmować i wpisywać do książki utargów gotówki od kelnerów.

Od kierownika wymaga się całkowitej znajomości przepisów prawnych i akcyzowych. Musi on również czuwać nad terminowym wykonaniem dokumentacji swego zakładu i odsyłaniem jej do władz, nad terminowym wpłacaniem gotówki do banku. Musi zwracać uwagę na higienę w zakładzie i w obrębie zakładu, zwoływać narady robocze, sprawdzać rentowność zakładu raz na miesiąc, zwrócić uwagę aby personel był badany co trzy miesiące przez lekarza. Musi pamiętać o zaopatrzeniu swojej placówki w surowce.

Aby podołać tak wielkim obowiązkom, musi kierownik zakładu dobrać sobie odpowiedni personel i tak zorganizować pracę, aby przy jak najmniejszym nakładzie sił dokonać jak największych osiągnięć. Wtedy niewątpliwie uda mu się podnieść swoją placówkę na wyższy poziom, wychować swój personel w duchu socjalistycznej dyscypliny pracy, a tym samym dopomóc w wykonaniu planu 6-letniego, w zapewnieniu dobrobytu masom pracującym.

JÓZEF BINCZAK

ODPOWIEDZI REDAKCJI

Ob. Ferdynand Sapiński — Racibórz

Stosownie do życzenia Obywatela — należne mu honorarium przekazaliśmy na Fundusz Odbudowy Stolicy. Odcinek PKO, stanowiący dowód wpłaty, wysłaliśmy do Was pocztą.

Ob. Barbara Wroczyńska.

Postaramy się w jednym z najbliższych numerów pisma podać kilka wzorcowych jadłospisów, odpowiednich do stosowania w internacie szkoły zawodowej.

Poznańska sieć zakładów żywienia zbiorowego

Poznańskie Zakłady Gastronomiczne rozpoczęły działalność w marcu 1950 roku, tuż przed otwarciem Targów Poznańskich. W pierwszej fazie działalności tej instytucji chodziło więc o możliwie szybkie uruchomienie nowych lokali celem wyżywienia setek tysięcy ludzi, którzy zjechali na Targi. Do kwietnia ub. r. otwarto 13 lokali na mieście i 3 pawilony gastronomiczne na terenach Targów.

Na początku czerwca 1951 r. PZG prowadziły już ogółem 25 lokali, w tym 14 restauracji (jedna jarska) oraz 11 cukierni i kawiarni. Poza tym PZG posiadają również szereg własnych zakładów pomocniczych, a mianowicie: rozbieralnię mięsa, pracownię cukierniczą, duży zakład produkcji lodów, wreszcie wielką centralną pralnię.

Charakteryzując ogólnie lokale PZG należy stwierdzić, że większa ich część, bo ok. 65%, posiada zupełnie możliwe zaplecza; pozostała część lokali ma zaplecze słabe, a niektóre zakłady — jak np. „Jarosz" — będzie można powiększyć przez przyłączenie do lokalu kilku sąsiadujących sklepów.

Niektóre z lokali są wyposażone wzorowo. Np. „Belweder" i „Arkadia" posiadają obieraczki mechaniczne, kotły gazowe, maszyny elektryczne do mielenia kawy, aparaturę chłodniczą, maszyny elektryczne do lodów itp. Odczuwa się braki w naczyniach i nakryciu. Brakuje patelni, noży, widelców, siatek ochronnych na muchy, noży kuchennych. Pracownie cukiernicze wyposażone są bez zarzutu. Rozbieralnia mięsa posiada również wzorowe urządzenia.

Poznańskie zakłady gastronomiczne przywiązują dużą wagę do zagadnienia kadr, organizując od pierwszych niemal dni swej działalności, szereg kursów dla kierowników lokali, kelnerów, rachmistrzów, bufetowych. W roku bieżącym planuje się zorganizowanie nowych kursów dla kelnerów, blokierek i magazynierów. PZG zatrudniły również w swoich zakładach 75 praktykantek, rekrutujących się z uczennic szkoły gospodarczej. Uczennice przeszły kolejno wszystkie działy przemysłu gastronomicznego, pracowały 26 godzin tygodniowo, a przez 20 godzin uczyły się w szkole. Znaczny ich odsetek objął już odpowiedzialne stanowiska w przedsiębiorstwach PZG.

Do końca 1951 roku PZG otworzą 6 nowych lokali, przejmą od MHD trzy lokale oraz otworzą bar miodowy i uruchomią dwa sezonowe bufety. Otwarte również zostały restauracja i kawiarnia-dancing w Gnieźnie. Ogółem w lokalach Poznania i Gniezna zdolność przelotowa wynosi 11.868 osób. W czasie dnia uwzględnia się trzykrotną rotację.

„Metalowiec" — wzorowy lokal dla robotników

W początkach maja rb. PZG otworzyły restaurację „Metalowiec" przy ul. Feliksa Dzierżyńskiego. Lokal położony o 200 metrów od Zakładów im. Stalina. Wchodzimy do sali konsumpcyjnej. Ma ona 69 miejsc. Piękne, nowe meble. Stoliki przykryte czystą, białą ceratą. Na stolikach kwiaty. Ściany utrzymane w jasnych kolorach. Pachnie świeżą farbą. Wspaniałe, nowoczesne żyrandole. Podłoga lśni nowiutkim lakierem. Półkolisty bufet, zastawiony różnorodnymi zakąskami po przystępnych cenach. Wielkie okna zasłonięte firankami. Wszędzie idealna czystość. Sala konsumpcyjna „Metalowca" przypomina raczej jadalnię w luksusowym pensjonacie, niż restaurację III kategorii.

Kuchnia wykładana do połowy wysokości kafelkami. Obszerna, widna, idealnie czysta. Kilka stołów obitych blachą cynkową. Trzon kuchenny węglowy i gazowy. Kocioł na zupę objętości 200 litrów, elektryczna aparatura do suszenia naczyń, specjalna aparatura do utrzymania temperatury gorących dań, wielka, nowoczesna lodówka elektryczna.

A oto zaplecze: magazyn główny, magazyn do piwa i chłodnia do sztucznego lodu, obszerna, widna, betonowa piwnica — w niej jarzyniarnia, dalej skład na węgiel itp.

Wracamy do lokalu. Oglądamy jeszcze toalety, umywalnię dla gości, toalety i garderoby dla personelu. Pierwsze nasze wrażenie potwierdza się. „Metalowiec" to wzorowy lokal gastronomiczny.

Naprzeciwko „Metalowca" otwarto drugi lokal dla robotników Zakładów im. Stalina — Bar „Przemysłowy" samoobsługowy, a przy nim elegancka kawiarnia. Bar posiada bufet o ośmiu wnękach, gdzie przez 15 godzin na dobę znajdują się stale gorące dania, po bardzo przystępnych cenach oraz szereg zimnych zakąsek. Bar „Przemysłowy" posiada identyczne wyposażenie jak „Metalowiec". Nowe meble, piękne chodniki, firanki, nowoczesne oświetlenie. Oba lokale, oddane na usługi kilku tysiącom robotników zatrudnionych w Zakładach im. Stalina, są typowym przejawem troski Państwa o zapewnienie ludziom pracy wzorowo urządzonych i wyposażonych punktów żywienia zbiorowego.

Zwiedzamy teraz restaurację — dancing „Pod Strzechą", położony przy ul. Litewskiej 12, w Parku Stalina, nad stawem. Olbrzymia sala konsumpcyjna, wielka oszklona weranda. Odkryty taras. Ogródek dancingowy. Dziennie przewija się przez „Strzechę" około tysiąca osób. Lokal posiada obfity wybór posiłków. Zaplecze bogate. Duży trzon gazowy i kuchenny, magazyny, piwnice, chłodnia, odrębna wytwórnia lodów. Brakuje jednak maszyn, a między innymi obieraczki. Książka życzeń i zażaleń mówi o tym, że lokal Pod „Strzechą" prowadzony jest dobrze.

Lokale PSS

Powszechna Spółdzielnia Spożywców w Poznaniu była pionierem uspołecznionej sieci żywienia zbiorowego. Obecnie PSS posiada w tym mieście 17 restauracji, w tej liczbie 3 lokale nocne, 6 kawiarni i 5 barów. PSS prowadzi również 14 stołówek przy zakładach pracy.

Wyposażenie lokali jest stosunkowo słabe; zaledwie jeden lokal posiada obieraczkę do ziemniaków, w dodatku nieczynna, z powodu braku części zamiennych. Jeden lokal posiada maszynę do mielenia mięsa oraz otrzymane ostatnio dwa nowe wilki. Katastrofalnie przedstawia się sytuacja, jeśli chodzi o sprzęt stołowy — brak nakryć, szczególnie noży. Na sześciu konsumentów przypada 1 nóż, na trzech — łyżka i widelec. Również brak garnków o większym litrażu.

Przelotowość zakładów wynosi 21.700 osób dziennie. Ilość i stan przygotowania kadr jest całkowicie zadowalający.

Restauracja „Bazar" mieści się w hotelu pod tą samą nazwą. Posiada charakter reprezentacyjny. Nie można powiedzieć tego o zapleczu. Kuchnia jest niewielkich rozmiarów. Gazowy trzon kuchenny (brak węglowego, w związku z czym „Bazar" płaci około 2.560 zł miesięcznie za zużycie gazu).

Restauracja „Targowa" znajduje się przy „Gospodzie Targowej", w olbrzymim domu noclegowym o charakterze turystycznym. Restauracja ma dwie sale konsumpcyjne na 600 osób, olbrzymią kuchnię, obieralnię jarzyn i ziemniaków, chłodnię z lodówką elektryczną, zmywalnię naczyń, trzy magazyny, piwnice, pralnię. Wyposażenie: 2 kotły na zupę po 300 litrów, wilk do mielenia mięsa, maszyna do szatkowania jarzyn, suszarka elektryczna, lodówka. Restauracja „Targowa" może wydać dziennie 4.000 posiłków, z tego 2.5 tys. dań gorących. Dziennie wydaje się tu 1200—1500 obiadów. W Gospodzie Targowej odbywają się liczne kursy doszkalające, organizowane przez Radę Ministrów, Bank Narodowy, Ministerstwo Zdrowia, PSS. Wszyscy kursiści korzystają z wyżywienia w restauracji „Targowej". Zapytani przez nas czy są zadowoleni, nie szczędzą słów uznania dla pracy „Targowej".

Sieć zakładów żywienia zbiorowego w Poznaniu jest już prawie dostateczna. Pracuje ona sprawnie. Zarówno Poznańskie Zakłady Gastronomiczne jak i Powszechna Spółdzielnia Spożywców — prowadzą lokale na poziomie. Estetyczny wygląd, różnorodność dań, przystępne ceny, szybka i uprzejma obsługa — oto walory zakładów żywienia zbiorowego w Poznaniu. Osobne słowa uznania należą się PZG za działalność inwestycyjną. Takie lokale jak „Metalowiec" i „Przemysłowy" są przykładem, jak należy inwestować i jakie lokale należy otwierać.

Poznań zajmuje niewątpliwie jedno z pierwszych miejsc w Polsce pod względem organizacji sieci uspołecznionych zakładów gastronomicznych.

Bolesław Gromadzki

Nasz felieton

Kalorie

Gospodę, którą odwiedziłem znalazłszy się przelotnie w małym, niezbyt licznie uczęszczanym, dolnośląskim uzdrowisku, zaliczuć wypadnie (bywa to coraz częściej na odległej prowincji) do rzędu niezłych zakładów. Czysto, obsługa grzeczna, usiłująca zadowolić obcego konsumenta, jedzenie może nie luksusowe, ale niezgorsze. Kierownik sam krzątał się przy bufecie i po sali. Wreszcie poczęliśmy gawędzić, na tematy związane z działalnością tej jedynej w uzdrowisku placówki zbiorowego żywienia.

Prace przy pięciu osobach personelu mają nielekką, zwłaszcza w lecie, gdy trzeba dzień w dzień wydać dwieście albo i więcej obiadów. No i ponad setkę kolacji. Jesienią, zimą bywa spokojniej. Obiadów się wydaje nie więcej niż czterdzieści. Wieczorem... Czasem wpadnie ktoś na piwo. Kuracjusze odżywiają się przecież w sanatorium, innych gości w tym czasie nie ma, a miejscowi siedzą w domu.

I od razu pytanie na temat obowiązkowych dań kolacyjnych, które, jak głosi zarządzenie, trzeba robić, a na które prawdę mówiąc nie ma reflektantów. No i receptury... kalorie...

Co to właściwie są te kalorie? pyta mnie w pewnej chwili kierownik.

Otwieram szeroko oczy. Rozmówca tłumaczy poufale:

Widzi pan, jestem z zawodu młynarzem. Przed pół rokiem objąłem gospodę. Idzie jakoś, chwalą mnie. Ale te kalorie!

Nie był pan na żadnym kursie? — pytam.

W lipcu. Trzy dni. W czasie najgoretszego ruchu. Trzeba było zaraz wracać. Człowiek więcej myślał o tym, co się tu dzieje, niż o wykładach. Więc mi jakoś te kalorie do głowy nie weszły. A tu ciągle piszą o kaloriach, każą obliczać, planować. Ciężko! dziś siedziałem nad tym całą noc. Nie bardzo mi wychodzi.

Objaśniam, jak umiem. Pytam, czy „Żywienie Zbiorowe" do gospody dochodzi. Niestety — nie.

Trudna sprawa. Bo cóż, przepisy są słuszne. Tylko, że nie zawsze biorą one pod uwagę możność ich wykonania przez takich jak ten, z którym w tej chwili rozmawiam kierowników. Dobre chęci są, rzetelną pracę znać, ale trudności tak za jednym zamachem pokonać się nie da. To, co względnie łatwo zagra w dużej restauracji w mieście, tu na wsi musi utykać. Przynajmniej na razie.

Wnioski... Chyba najważniejszy to ten, że trzeba i to intensywnie nadal szkolić ludzi. Trzydniowy kurs dobry dla fachowca, nowicjuszowi da niezbyt wiele korzyści. Ponadto wiele rzeczy trzeba tu stanowczo upraszczać, nie stawiać wymagań dopóty... dopóki ludzie nie będą w możności im podołać. Wreszcie trzeba ich zaopatrzuć w materiały szkoleniowe. Proste, przystępnie pisane. Coś w rodzaju ABC żywieniowca-kierownika gospody, w których wszystkie podstawowe pojęcia zostałyby przystępnie omówione. Żeby człek nie patrzył potem na instrukcje czy zarządzenia, jak na niebotyczne góry, na które wdrapać się nie ma sposobu. Zwłaszcza, że wiele tego rodzaju pism, pisze się u nas niestety w urzędowej, a więc mocno zawiłej mowie.

Bo cóż przyjdzie z najbardziej usilnej troski teoretyków i praktyków żywienia zbiorowego, troski, której słuszności nie zaprzeczamy, skoro dobry kierownik niezłej gospody będzie nas pytać, pełen wewnętrznej rozterki — Co to są właściwie te kalorie, o których tyle piszą?

Koledzy kierownicy i pracownicy gospód — bardzo pragnąłbym otrzymać od was uwagi na poruszony przeze mnie temat. Uwagi szczere. Jak sobie radzicie choćby z instrukcjami? Czy przydałyby się wam jakie wyjaśnienia, materiały? Czy wszystkie rzeczy są dla was jasne? Czy możecie podołać wymaganiom?

Przecież po to istnieje nasze pismo „Żywienie Zbiorowe", aby wam pomóc, sprawy niezrozumiałe wyjaśnić, zamieścić artykuły, omawiające właśnie interesujące was tematy, czy nawet na pewne kwestie odpowiedzieć listownie, jeśli sprawa wymaga szybkiego rozstrzygnięcia i odpowiedzi.

Bo, że macie kłopoty — to fakt. Trzeba więc nam je wspólnie usuwać. Wspólnie, tzn. wy, wasze władze zwierzchnie, no i Redakcja. Boć cel przed nami jeden. Służyć możliwie najlepiej człowiekowi pracy, zaspokajać w sposób doskonały jego potrzeby. A tego sama praktyka zrobić nie podoła. Trzeba również i nieco teorii. Choćby w postaci znajomości kalorii.

ALFA

W KILKU ZDANIACH

CZPG

Zobowiązania naszych zakładów. Restauracja „Arkadia", największy uspołeczniony zakład żywienia zbiorowego w Poznaniu, podejmując w dniu 9.X.1951 r. na naradzie roboczej wezwanie restauracji „Staromiejskiej" w Krakowie, zobowiązała się m. in.:

Wykonać plan obrotu w IV kwartale br. w 105%.

Rozszerzyć dzienny asortyment dań w IV kwartale o 3 potrawy, 6 zup i 15 porcji zimnego bufetu.

Zwiększyć udział produkcji własnej w IV kwartale o 2%.

Restauracja „Arkadia" wzywa inne zakłady żywienia zbiorowego do współzawodnictwa i podejmowania zobowiązań.

Pracownicy zakładu „Jarosz" Poznańskich Zakładów Gastronomicznych powzięli zobowiązanie wykonania planu obrotu wyznaczonego na IV kwartał — do 14 grudnia br., wzywając jednocześnie do współzawodnictwa w IV kwartale br. wszystkie zakłady żywienia zbiorowego, podległe CZPG.

Nowe formy pracy zakładów PZG. Dyrekcja Poznańskich Zakładów Gastronomicznych opracowała nowe formy pracy dla podległych jej restauracji. Przewiduje się specjalizację poszczególnych restauracji w zakresie kilku wybranych potraw. Drugą innowacją będzie wprowadzenie w restauracjach PZG „Klubowej" i „Myśliwskiej" siedmiu tanich dań przez cały dzień, przy czym będą to 4 dania mięsne i 3 dania jarskie.

Zobowiązania załogi „Belwederu" PZG. W odpowiedzi na apel „Arkadii" — załoga „Belwederu" zgłasza swój udział do współzawodnictwa międzyzakładowego i zobowiązuje się:

Wykonać plan obrotu na IV kwartał 1951 r. w 107%.

Podwyższyć asortyment dań i zimnego bufetu.

Obniżyć koszty własne o 2%.

Przeszkolić 5 pracowników dla umożliwienia im awansu społecznego.

Plan obrotu CZPG. Plan obrotu za III kwartał 1951 r. został wykonany 22 września br. w 100%. Z końcem III kwartału przekroczono plan o 12%, czyli wykonano plan kwartalny obrotu w 112%. Świadczy to o dużej sprawności operatywnej aparatu handlowo-produkcyjnego CZPG.

Przejęcie przedsiębiorstw gastronomicznych od spółdzielczości. Z dniem 1. X.1951 r. CZPG przejął zakłady zbiorowego żywienia od Powszechnych Spółdzielni Spożywców w Warszawie, Rzeszowie, Przemyślu, Białymstoku i Łodzi oraz we Wrocławiu od PDT i CRS — „Samopomoc Chłopska".

Sprawy szkoleniowe. Akcja szkolenia kadr pracowniczych CZPG ożywiła się znacznie po zjeździe krakowskim, o czym świadczą następujące terminy kursów:

1. od 19 do 30 listopada 1951 r. kurs dla dyrektorów przedsiębiorstw terenowych w Jeleniej Górze.
2. Od 20 listopada do 13 grudnia br. kurs dla kandydatów na dyrektorów — we Wrocławiu.

3. Od 3 do 14 grudnia br. kurs dla zastępców dyrektorów — w Jeleniej Górze.
4. Od 19 listopada do 14 grudnia br. kurs dla pracowników służby inwestycyjnej — w Jeleniej Górze.
5. Od 3 do 22 grudnia kurs dla referentów ubezpieczeń — w Legnicy.
6. Od 2 listopada do 22 grudnia br. kurs dla kucharzy — w Legnicy.
7. Od 5 do 27 listopada kurs dla kalkulatorów rozliczeniowców — w Legnicy.

Nowa Huta. Restauracja „Hutnik" szkoli swych pracowników. Akcja ta przynosi pozytywne wyniki. Oto właśnie możemy podać nazwiska osób, które na skutek doszkalania otrzymały awanse. Są to:

Helena Suwalska ze zmywaczki na kucharkę

Aniela Turek ze zmywaczki na garmażerkę

Helena Mol ze zmywaczki na garmażerkę

Justyna Czeciwa ze zmywaczki na bufetową

Helena Kowalczyk ze sprzątaczki na bufetową

Maria Konieczna ze sprzątaczki na bufetową

Stanisław Kiełtyka z robotnika porządkowego na kelnera.

ZSS

Pierwsze miejsce w tuczu trzody. W pionie żywienia zbiorowego ZSS tucz trzody chlewnej na odpadkach pokonsumcyjnych rozwija się coraz lepiej, co potwierdza stale rosnąca liczba tuczonej trzody. Pod względem rozmiarów prowadzonego tuczu w stosunku do liczby zakładów żywienia na pierwsze miejsce wysunęły się w III kwartale 1951 r. spółdzielnie spożywców woj. lubelskiego.

Szkolenie kucharzy. ZSS podjął w III kwartale 1951 r. długofalowe szkolenie kucharzy na kursie internatowym we własnym ośrodku szkoleniowym w Sosnówce koło Jeleniej Góry. W dniu 3 września rozpoczęto w tym ośrodku dwa 3-miesięczne kursy dla kucharzy, w których uczestniczy ogółem 65 osób. Wśród uczestników kursu, co szczególnie należy podkreślić, przeważają kobiety.

Ponadto systematycznie rozwijane jest szkolenie kucharzy przy warsztacie pracy.

Okręg rzeszowski przekracza plany. Okręg rzeszowski ZSS osiągnął w III kwartale 1951 r. najwyższe przekroczenie w wykonaniu planu obrotu żywienia zbiorowego. Podobnie i za okres I półrocza br. okręg ten przodował w wykonaniu planu, w całym pionie ZSS. Notując te pozytywne osiągnięcia okręgu rzeszowskiego trzeba jednak stwierdzić, że kolektyw pracowniczy zakładów żywienia zbiorowego okręgu rzeszowskiego dokłada zbyt mało starań w celu poprawienia struktury obrotu, która w porównaniu z innymi okręgami kształtuje się zdecydowanie niekorzystnie, gdyż np. w sierpniu br. produkcja własna wynosiła zaledwie 30% w stosunku do obrotu uzyskanego przez otwarte zakłady żywienia. Stan ten tylko w części można usprawiedliwić warunkami lokalnymi. Liczymy na większą mobilizację okręgu rzeszowskiego także w zakresie poprawienia wadliwej struktury obrotu.

KZG

Meldunek KZG — Wrocław. Oddział Kolejowych Zakładów Gastronomicznych we Wrocławiu melduje, że nakreślony do wykonania na rok 1951 plan obrotów został zrealizowany w 100% dnia 15 października 1951 r. Przedterminowe wykonanie rocznego planu obrotów nastąpiło w wyniku zwiększenia wydajności pracy przez pracowników podległych Oddziałowi placówek oraz dzięki wytężonej pracy personelu administracyjnego w dziedzinie szkolenia i organizacji. Od dnia 15 października 1951 r. Oddział KZG Wrocław wykonuje zadania ponadplanowe.

PBP „Orbis"

Szklarska Poręba — Restauracja i kawiarnia „Orbis". Zakład został przygotowany w pełni sezonu zimowego. Sale konsumpcyjne i zaplecza zostały odnowione. W sezonie koncertować będzie doborowy zespół koncertowy. Dla wygody konsumentów wydzielone zostały specjalne pomieszczenia na przechowywanie nart.

Warszawa — Restauracja i kawiarnia „Bristol". W ramach zobowiązań podjętych dla uczczenia 34 rocznicy Rewolucji Październikowej, pracownicy Działu Gastronomicznego Dyrekcji Naczelnej PBP „Orbis" przeprowadzają na terenie zakładu szkolenie obsługi sal konsumpcyjnych. Szkolenie odbywa się dwa razy tygodniowo w godzinach pozasłużbowych. Zdobyte wiadomości pomogą personelowi do podniesienia kwalifikacji zawodowych.

Wrocław — Restauracja i kawiarnia „Monopol". Zakłady te zostały uruchomione w dniu 7 listopada br. Na skutek przeprowadzonego remontu 4 sale konsumpcyjne uzyskały nowoczesny, estetyczny wygląd, odpowiednie dekoracje i meble. Zaplecze zostało całkowicie przebudowane i wyposażone w niezbędny sprzęt mechaniczny jak lodówki elektryczne, maszyny do wyrobu lodów, piece gazowe, windy itp.

CRS

Zatrudnienie kobiet. Stan zatrudnienia w gospodach zmienia się wyraźnie na korzyść kobiet. W sierpniu br. procent zatrudnionych kobiet w stosunku do ogólnej ilości pracowników wynosi 72,39. Największy procent zatrudnionych kobiet wykazu O/Okręgowy Warszawski (88.37%), najmniejszy—O/Okręgowy Olsztyński (55.8%).

Obroty wódką. Za I półrocze 1951 r. obroty wódką w gospodach stanowia 25.15% ogólnych obrotów.

Rzeczy ciekawe. W Nr. 5 czasopisma „Drobna Wytwórczość" znajduje się artykuł J. Szykanda: „Produkcja artykułów gospodarstwa domowego", z którego przytaczamy następujące zdanie: „Oddano do produkcji cały szereg maszyn z przeznaczeniem dla przedsiębiorstw masowego żywienia, jak: aparaty do parzenia i mielenia kawy, aparatury do wytwarzania wody gazowej, maszyny do obierania i krajania jarzyn, do przygotowywania surówek, maszyny do krajania chleba, maszyny do mycia naczyń, do prania i suszenia bielizny itd.

Nasze plany produkcyjne na najbliższą przyszłość nie wyczerpują jeszcze wszystkich potrzeb konsumenta. Zarząd nasz (Zarząd Przemysłu Sprzętu Gospodarskiego — przyp. Red.) w pierwszym okresie produkcji będzie badał potrzeby rynku i uzupełniał braki".

I tu się zacznie praca dla żywieniowców: zgłaszajcie potrzeby odpowiednich przyrządów i maszyn, by przez to ułatwić pracę ZPSG. A czyżby wśród naszej gromady nie znalazł się ani jeden racjonalizator? Otwiera się szerokie pole zgłaszania pomysłów racjonalizatorskich, których tysiącę już mają wszystkie branże. Jedynie u żywieniowców cisza.

Jeżeli nie wpłacisz prenumeraty do 15 grudnia br. na konto PKO I-14667, nie otrzymasz numeru styczniowego

GŁOSY PRASY

Głosy prasy o żywieniu zbiorowym

Na uwagę zasługują przede wszystkim artykuły i notatki w szeregu dzienników, poświęcone nowej organizacji żywienia zbiorowego. *„Express Poznański"* ma nadzieję, że przejmując zakłady żywienia zbiorowego od spółdzielczości w Poznaniu — PZG zapewnią konsumentowi sprawną obsługę i smaczne posiłki. Warszawski *„Express Wieczorny"* omawia kłopoty WZG po przejęciu 30 gospód WSS. Kłopoty te są znaczne: przede wszystkim pomieszczenia restauracyjne od dawna nie remontowane, niewyszkolona obsługa, brak rozbieralni mięsa i nie ma taboru, by mięso należycie rozwozić.

Na te same trudności wskazuje *„Życie Warszawy"*, które apeluje do MDW, aby pomogło je usunąć, gdyż godzą one w normalne zaopatrzenie stołowników. Łódzki *„Express Ilustrowany"* nawiązując do konferencji dyrektorów zakładów żywienia zbiorowego, jaka się odbyła w Łodzi przy udziale delegata Ministerstwa Handlu Wewnętrznego — pisze, że ze sprawą reorganizacji żywienia zbiorowego łączy się zagadnienie zapleczy, które w łódzkich zakładach gastronomicznych są zbyt szczupłe. Dalej: zakłady te skupione są przeważnie w śródmieściu. Na peryferiach zamieszkałych przez większość łódzkiego świata pracy znajduje się zaledwie 26 procent lokali. W śródmieściu prawie wszystkie restauracje są pierwszej i drugiej kategorii, a więc za drogie dla przeciętnego konsumenta.

Delegat Ministerstwa zakomunikował, że w najbliższym czasie zakłady żywienia zbiorowego otrzymają 15 wzorcowych jadłospisów, na podstawie których będą mogły układać swe „menu". Jadłospisy te obejmują między innymi 38 zup w cenie od 80 gr do 1 zł 50 gr, 53 potrawy jarskie i 36 potraw półmięsnych, których koszt nie przekracza 3 zł 50 gr.

Na ten temat zabiera głos *„Słowo Kieleckie"*, komunikując, że celem usprawnienia organizacji żywienia zbiorowego Ministerstwo Handlu Wewnętrznego wprowadziło na miejsce obiadów domowych, popularnych i klubowych tzw. obiady firmowe, oparte na unormowanych jadłospisach.

Dziennik podkreśla, że od systematycznej kontroli tego nowego systemu wydawania obiadów, od dobrze zaplanowanej działalności central żywienia zbiorowego i kierownictw przedsiębiorstw terenowych — zależeć będzie w dużej mierze usprawnienie pod każdym względem pracy poszczególnych gospód, a co za tym idzie całkowite zaspokojenie potrzeb szerokich rzesz konsumentów.

„Głos Olsztyński" analizując sytuację na odcinku żywienia zbiorowego w woj. olsztyńskim daleką od stanu pomyślnego — stwierdza, że chcąc sprostać nowym, rozszerzającym się zadaniom, zakłady gastronomiczne muszą znacznie zwiększyć swoje wysiłki, aby zapewnić dobrą obsługę coraz większej liczbie stołowników.

Omawiając zagadnienie usprawnienia żywienia zbiorowego, prasa kładzie nacisk na konieczność intensywnego szkolenia personelu oraz przestrzegania higieny. Brudy i niechlujstwo panoszą się w większości zakładów żywienia zbiorowego w każdym mieście.

Ostatnio sypią się dotkliwe kary z tego powodu na kierowników i podległy im personel. Zaniedbania te występują szczególnie jaskrawo na terenie Łodzi, gdzie władze sanitarne domagają się zamknięcia niektórych zakładów.

„Dziennik Zachodnii" w notatce: „Zamknąć knajpę!" pisze: „W reprezentacyjnym hotelu „Grunwald" w Wałbrzychu jest gospoda, kawiarnia i bar. Ten bar to prawdziwa plaga miasta. Brudno tu, brzydko, ale nie można narzekać na brak urozmaicenia. Od czasu do czasu ktoś kogoś wyrżnie kuflem w łeb, to znowu stołki fruwają w powietrzu. Kto nie wie, jak wyglądają bumelanci i chuligani, to może zobaczyć tu całą galerię takich typów".

Jak podaje *„Express Wieczorny"* nocna kontrola przeprowadzona przez inspektorów PIH w czterech reprezentacyjnych lokalach gastronomicznych Warszawy (Bristol, Polonia, Kameralna i Paradis) wykazała wiele nieporządków i nadużyć.

Kieleckie *„Słowo Ludu"* narzeka na gospodę „Na górce" w Kozienicach. W godzinach obiadowych stoły w tej gospodzie „oblepione" są gośćmi pijącymi wódkę, a człowiek pracy, chcący zjeść obiad, musi czekać.

Wrocławskie *„Słowo Polskie"* w notatce: „Nie smakuje obiad gdy brakuje łyżki lub noża" porusza kwestię wielkiej ilości stłuczeń, zniszczeń i zagubień, przyrządów i naczyń w zakładach gastronomicznych. Bolączka ta trapi nie tylko Wrocław. Często zdarza się — pisze dziennik — że niektóre przedmioty giną. Brakuje łyżek i łyżeczek, butelek od piwa, noży i szklanek. Trzeba powiedzieć otwarcie: wśród konsumentów trafiają się złodzieje, którzy przywłaszczają sobie nakrycie stołowe.

W krakowskim *„Dzienniku Polskim"* w notatce „Połykacze łyżek" czytamy, że w stołówce MHD na Lisiej Górze wprowadzono kaucję za łyżki, które ginęły jak kamfora. W jednym tylko tygodniu zginęło ich 273!

„Dziennik Łódzki" drukuje skargę czytelnika na gospodę w Sieradzu, w której kelner do pieczeni wołowej podał mu tylko widelec. W całym lokalu były tylko trzy noże. Resztę zabrali konsumenci na pamiątkę. Rad nie rad konsument pokroił mięso łyżką. Nawiasem mówiąc, zdarza się to często i w stolicy.

St. G.

NOWE KSIĄŻKI

Inż. JANUSZ WAGNER

LÓD NATURALNY I JEGO ZASTOSOWANIE — POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE 1951

Książka inż. J. Wagnera powitana została na rynku czytelniczym z dużym zainteresowaniem, gdyż była potrzebna. Nasza literatura z tego zakresu jest bardzo uboga, a problem chłodnictwa w polskim przemyśle spożywczym, w handlu uspołecznionym, czy przemyśle gastronomicznym, staje się coraz bardziej żywotnym i palącym zagadnieniem.

Mówiąc o gospodarczym znaczeniu lodu, stwierdza autor na wstępie swej pracy, że sprawa praktycznego wykorzystania lodu naturalnego w Polsce jest całkowicie uzasadniona warunkami naszego klimatu. Jest to konieczne również z tego względu, że wskutek dawnego zaniedbania gospodarczego w dziedzinie chłodnictwa, dysponowaliśmy przed wojną w całym kraju mniejszą powierzchnią chłodniczą niż jedno miasto Berlin

Te zaniedbania, mimo szeroko zakrojonych inwestycji chłodniczych, trudno jest szybko wyrównać. Ogromne usługi w tym kierunku może nam oddać lód naturalny w oparciu o wieloletnie i głęboko przemyślane doświadczenia Związku Radzieckiego.

W rozdziałach: przygotowanie, składowanie i zastosowanie lodu podaje autor wyczerpujące sposoby zbierania lodu, zamrażania bloków lodowych, wskazówki dotyczące składowania lodu, instrukcje wraz z rysunkami omawiające szczegóły techniczne budowy różnego typu lodowni, zastosowanie lodu w chłodniach rozmaitych systemów, opisy zamrażalni i metody zamrażania produktów spożywczych, urządzenia chłodni w przemyśle mleczarskim, mięsnym, piwowarskim, rybnym, w transporcie na statkach i kolejach oraz budowę lodówek. Pracę zamyka rozdział opisujący sztuczny lód: jego produkcję i zastosowanie.

St. G.

S. M. Murawlanskij. Cholodilnaja obrabotka i chranienije miasa i subproduktow (Chłodzenie i przechowywanie mięsa i półproduktów). Piszczepromizdat. Moskwa 1950.

Jest to nieduże dziełko, informujące o wszystkich najważniejszych zagadnieniach, związanych z gatunkowaniem czyli klasyfikacją mięsa, jego chłodzeniem naturalnym i w warunkach sztucznych oraz przechowywaniem mięsa ochłodzonego. Autor rozważa również zagadnienie zamrażania mięsa w warunkach naturalnych i sztucznych, podaje wymagania stawiane przy przechowywaniu mięsa mrożonego i jego transporcie, omawia wreszcie rozmrażanie mięsa. Książeczka jest doskonałym, podręcznym informatorem nie tyle dla osób pracujących w przemyśle mięsnym, ile raczej dla tych, którzy stale stykają się z mięsem jako produktem-surowcem w zakresie swej pracy zawodowej. Do tego typu pracowników należy personel przemysłu gastronomicznego.

We wstępie autor wprowadza czytelnika w pojęcia dotyczące oceny mięsa i jego składu chemicznego, przy czym uwzględnia również i podroby. Przedstawiając przyjęty ogólnie podział mięsa na kategorie czy klasy, zaznacza tylko przynależność części tuszy różnych zwierząt rzeźnych do tej czy innej kategorii, opisując natomiast podroby, przytacza wszystkie cechy dla dokładnego określenia ich jakości. Dalej opisuje warunki techniczne oraz wymagania sanitarno-higieniczne dla ochładzania mięsa, podaje okresy czasu potrzebne do chłodzenia w różnych stopniach temperatury zewnętrznej dla mięsa i podrobów. Książeczka podaje dalej tabelę norm ubytku naturalnego wagi mięsa przy jego stygnięciu i zamrażaniu oraz podaje cechy rozpoznawcze mięsa świeżego i nieświeżego na podstawie badań organoleptycznych, jak również cechy mięsa świeżo mrożonego i odmrożonego.

Sztuczne ochładzanie mięsa i podrobów opisane jest szczegółowo z podaniem temperatur, czasu, sposobu załadowania do chłodni, stopnia wysychania mięsa, wreszcie sposobu przechowywania. Rozdział o mrożeniu mięsa poprzedzony jest omówieniem procesów, jakie zachodzą w tkance mięsnej przy mrożeniu oraz powrotnym odmrażaniu z uwagami co do wartości mięsa odmrożonego.

Poza opisem urządzeń i instalacji sztucznych aparatów mrożących znajdujemy w końcowych rozdziałach omawianego dzieła dużo pożytecznych wiadomości co do sposobu przechowywania, ubytku naturalnego wagi mięsa, wpływu sposobu przechowywania na ubytek wagi itp. Całość napisana jest ciekawie i przystępnie, dlatego też może być polecona pracownikom żywienia zbiorowego jako lektura uzupełniająca, dająca dużo wiadomości potrzebnych, a przede wszystkim praktycznych w pracy codziennej.

M. A. Panow. Szampiniony. (Pieczarki). Sielchozgiz. Moskwa 1950.

Praca ta jest monografią, dotyczącą jednego z najcenniejszych w przemyśle gastronomicznym grzyba-pieczarki. Omawia ona stronę botaniczną tej rośliny, jej właściwości biologiczne, zasady i sposoby hodowli, wreszcie podaje sposoby konserwowania pieczarek. Aczkolwiek jest to książeczka przeznaczona raczej dla hodowcy wspomnianych grzybów, niemniej żywieniowiec znajdzie w niej dla siebie dużo ciekawych wiadomości, zwłaszcza jeśli chodzi o poznanie gatunków i odmian pieczarek. Dlatego też wspomniane dziełko należy traktować jako cenną pozycję w bibliotekach przemysłu gastronomicznego w zakresie lektury pomocniczej.

M. G.

W atrykule pt. „Jak przechowywać i zużytkowywać białka" na str. 26 numeru październikowego „Żywienia Zbiorowego", sposób przyrządzania musów owocowych (w dziale receptur) umieszczono omyłkowo pod proporcjami na pasjanse — co niniejszym prostujemy.

TREŚĆ NUMERU:

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE PRZEDSIĘBIORSTWO PAŃSTWOWE
Warszawa, ul. Poznańska 15. Tel. 7-36-46 w. 11.

REDAGUJE KOLEGIUM, Adres redakcji: Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Warszawa, ul. Lwowska 17 (V piętro), tel 818-41. Godziny przyjęć interesantów od 10 — 14.

Prenumerata i kolportaż: PPK „Ruch", Warszawa, ul. Srebrna Nr 12, tel. 80420. Konto PKO I-14 667.
Prenumerata roczna wynosi 48 zł — półroczna 24 zł — kwartalna 12 zł Cena egz. 4 zł

Zamówiono dn. 5.XI.51 r. Podpisano do druku 27.XI.51 r. Druk ukończono dnia 1.XII. 51 r. Nakład 4750+55
Pap druk. sat. kl. VII A1/60 gr.
Drukarnia Akcydensowa, W-wa, Tamka 3. Zam. 2890. 2-B-46404.

Cena egzemplarza 4 zł